Bedienungsanweisung	DE
Instructions for Use	EN
Kullanma Kılavuzu	TR
Οδηγιες χρησεωσ	EL

MWL 20 BIT



Cód.: 1831231

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieser moderne und praktische Mikrowellenherd - hergestellt aus Materialien bester Qualität - Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie um aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und des beigefügten Faltblatts, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellenherdes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

Um Garantieanspruch zu gewähren bitte senden Sie das „Garantiezertifikat“ an uns zurück. Falls eine Reparatur notwendig ist stellen Sie die vom Verkäufer gestempelte Kaufquittung mit Datum vor.

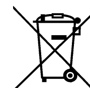
Die Garantie ist ungültig wenn die Anforderungen nicht erfüllt werden.

Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben!

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungsentsorgung

Die Verkaufsverpackung trägt den Grünen Punkt. Zur Entsorgung aller Verpackungsmaterialien wie Pappe oder Folien dienen die entsprechenden regionalen Wertstoff- Sammelbehälter. Dadurch ist die Verwertung der Packstoffe sichergestellt.



Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren.

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Deshalb Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Zur Vermeidung von Feuer, das Mikrowellengerät nur unter Aufsicht betreiben. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.
- Wenn Rauch bzw. Brand beobachtet wird, muss die Tür des Gerätes geschlossen bleiben, um evtl. vorhandene Flammen zu ersticken. Das Gerät ausschalten und die Verbindung zur Stromversorgung unterbrechen.
- **Achtung!** Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise zu bedienen und die Gefahren einer falschen Bedienung verstehen zu können.
- **Achtung!** Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden!
- Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Bestimmungen und dem Gesetz über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff - oder Papierbehälter, muss das Mikrowellengerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Vor Gebrauch ist vom Benutzer zu prüfen, ob Geschirr und Gefäße für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet sind. Benutzen Sie nur Mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Die Netzanschlussleitung darf nicht mit Feuchtigkeit, mit scharfen Gegenständen oder mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.
- Bei Anschluss von Elektrogeräten in Gerätenähe darauf achten, dass deren Anschlussleitungen nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen oder unter der heißen Gerätetür eingeklemmt werden, um Beschädigung und Gefährdung zu vermeiden.
- Achten Sie auf Fehlfunktionen. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
  - die Tür nicht richtig schließt
  - die Türscharniere beschädigt sind
  - die Dichtflächen an der Tür beschädigt sind
  - das Sichtfenster beschädigt ist
  - häufige Funkenüberschläge im Garraum auftreten, ohne dass sich Metallteile darin befinden.
- Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

Reinigung / Wartung:

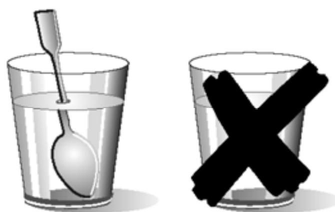
- Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen.
- Bitte Reinigungshinweise im Absatz „Reinigung und Pflege“ beachten.
- Die Dichtflächen (vierseitig um den Garraum und an der Türinnenseite) müssen besonders sauber gehalten werden, um ein sicheres Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten. Reinigen Sie die Dichtflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht kratzenden oder scheuernden Reinigungstuch.
- **Achtung:** Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn die Dichtflächen beschädigt sind. Nehmen Sie das Gerät erst dann wieder in Betrieb, wenn eine Instandsetzung durch einen geschulten Kundendiensttechniker erfolgt ist.

Sicherheitshinweise

So vermeiden Sie Schäden am Gerät:

- Das Gerät nicht ohne Drehteller und Rollenring betreiben.
- Schalten Sie das Gerät nicht im leeren Zustand ein. Ohne Speisen im Garraum könnte das Gerät überlastet werden.
- Benutzen Sie nur Mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Garraum auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier sollen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie explodieren können.
- Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen.

  ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.
- Achtung: Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.



Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

- Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch usw.) kann durch Siedeverzug die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen!
- Zur Vermeidung dieses physikalischen Vorganges muss beim Erwärmen von Flüssigkeiten immer ein Kunststofflöffel oder ein Glasstab in das Gefäß gestellt werden.

Vorsicht!

- Um Überhitzung und Entzündungsgefahr von Speisen zu vermeiden, ist unbedingt darauf zu achten, dass beim **Erwärmen kleiner Speisemengen** die Zeit- und Leistungseinstellung nicht zu hoch gewählt wird. So kann sich z.B. ein Brötchen innerhalb von 3 Min. entzünden, wenn die Leistung zu hoch eingestellt wird.
- Toasten darf nur in der Betriebsart Grill und unter Aufsicht durchgeführt werden. Beim Toasten im Kombi-Betrieb (Mikrowelle mit Grill) kann sich das Brot in kürzester Zeit entzünden.
- Erwärmen Sie **Babynahrung** in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Überprüfen Sie die Temperatur der Speise, bevor Sie sie dem Kind geben. **Verbrennungsgefahr!**

Im Reparaturfall:

- **Achtung - Mikrowellenenergie! Das Gehäuse darf nicht entfernt werden.** Wartung oder Reparatur von Mikrowellengeräten durch andere Personen als vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker ist gefährlich.
- **Achtung:** Die Garraumlampe darf nur vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf die vorhandene Gerätezuleitung nur gegen eine baugleiche vom Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen und Wartungen insbesondere an Stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulte Elektrofachleute durchgeführt werden.

Installationsanleitung

Mit der Türöffnungstaste bzw. durch Ziehen an der Tür, die Tür öffnen und alles Verpackungsmaterial entnehmen. Danach den Garraum und die Zubehörteile mit einem feuchten Tuch reinigen und trockenwischen. Keine Scheuermittel und keine starkriechenden Mittel verwenden.

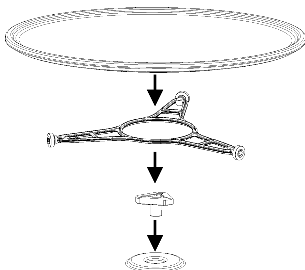
Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere
- Gerätefront
- Innen- und Außenflächen des Gerätes

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an die Quelle-Verkaufsstelle.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

Das Drehkreuz die Mitte des Garraums geben und den Drehteller aufsetzen bis er einrastet. Drehteller und Drehkreuz müssen bei jeder Betriebsfunktion im Gerät bleiben. Der Drehteller dreht sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn.



Achtung! Das Gehäuse des Mikrowellengerätes kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme ab, indem Sie an der unteren Randseite beginnen.

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, das Mikrowellengerät in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe die folgenden Seiten).

Achtung: Es muss nach Einbau des Mikrowellengerätes Zugriff zum Stecker gewährleistet sein.

Achten Sie bei der Installation des Mikrowellengerätes darauf, dass das Netzkabel nicht mit der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, die auftretenden hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Werden Mikrowellengerät und Elektroherd übereinander installiert, darf das Mikrowellengerät nicht unterhalb des Elektroherdes angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.

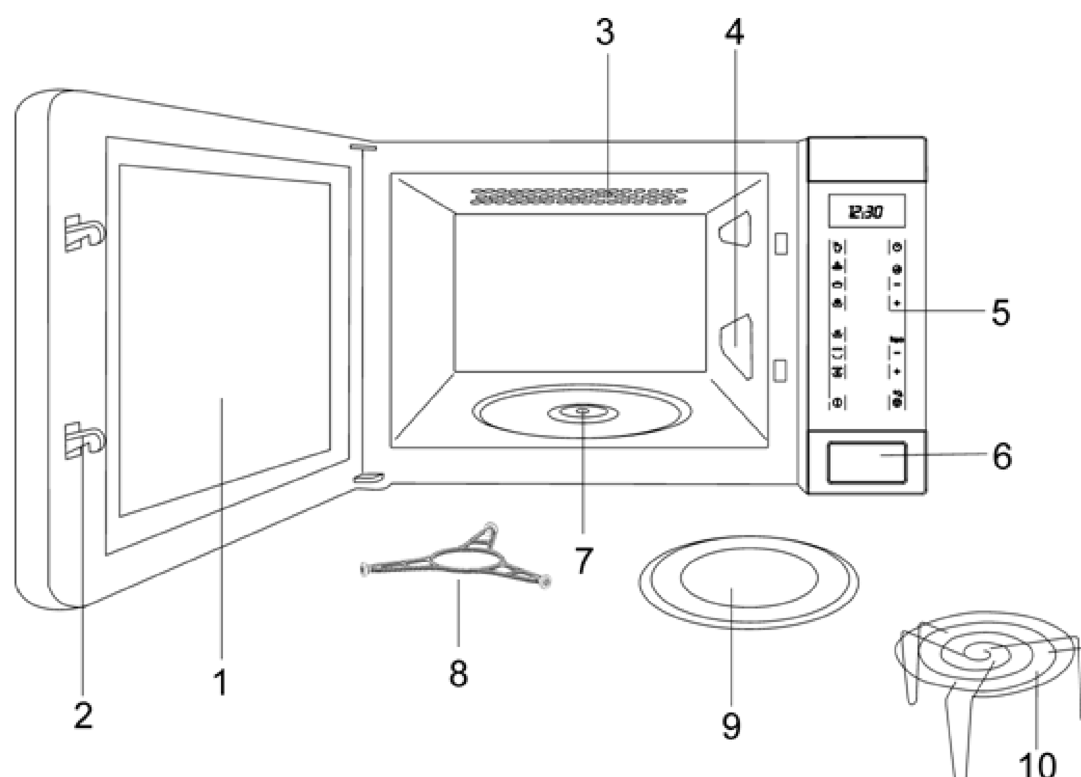
Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Das Gerät sollte nicht in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern, Rundfunk- und Fernsehgeräten eingebaut werden.

ACHTUNG: DAS MIKROWELLENGERÄT DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störungsfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind

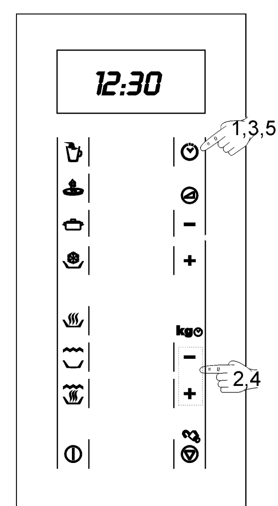
Gerätebeschreibung



1. Tür mit Sichtfenster
2. Sicherheitsverriegelung
3. Quarzgrill
4. Mikrowellenverteiler-Abdeckung
5. Bedienblende
6. Türöffnungstaste
7. Drehtellermitnehmer
8. Drehteller-Führungsring
9. Drehteller
10. Rost

Einstellen der Uhr

1. Drücken Sie die Taste UHR sooft, bis die Ziffern blinken.
2. Geben Sie die Stunden ein, indem Sie die Tasten „–“ und „+“ drücken.
3. Drücken Sie erneut die Taste UHR und stellen Sie die Minuten ein.
4. Geben Sie die Minuten ein, indem Sie die Tasten „–“ und „+“ drücken.
5. Drücken Sie zum Schluss nochmals die Taste UHR.



WICHTIGER HINWEIS: damit die Uhranzeige nicht erscheint drücken Sie die Taste UHR. Damit es wieder erscheint drücken Sie erneut die Taste.

Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

In einem herkömmlichen Gerät durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen. Dieses verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsventil, das als MAGNETRON bezeichnet wird. Es wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargut gleichmäßig erhitzt.

Wie sich die Speisen erwärmen

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

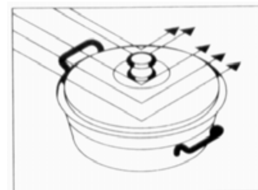
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

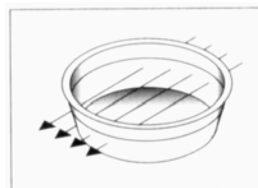
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

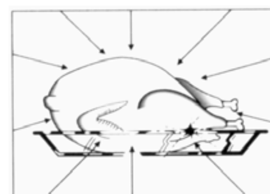
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.

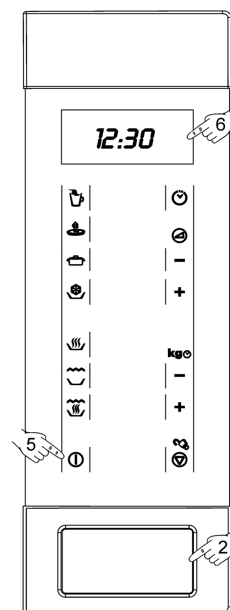


Bedienungsanleitung

Achtung! Das Mikrowellengerät nie leer, d.h. nie ohne Lebensmittel betreiben.

Um das Gerät zu nutzen gehen Sie wie folgt vor:

1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (siehe: Leistungsbeschreibung).
2. Öffnen Sie die Tür, drücken Sie hierzu die **Türöffnungstaste**. Die Innenbeleuchtung des Mikrowellengerätes muss sich einschalten.
3. Stellen Sie das Gefäß mit den Speisen auf den Drehteller oder den Grillrost.
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion und Garzeit entsprechend der Beschreibung in den nachstehenden Abschnitten.
5. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **START**.
6. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt. Auf dem digitalen **Display** wird die verbleibende Funktionsdauer angezeigt.

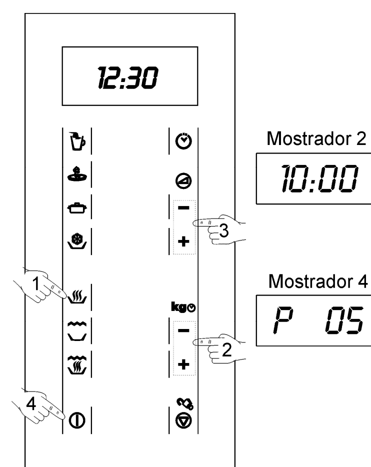


WICHTIGER HINWEIS

Die Tasten der Bedienblende sind zur Erleichterung der Programmierung beleuchtet. Alle Tasten, die betätigt werden können, sind **blau** beleuchtet. Wird eine davon betätigt, wechselt die Farbe auf **rot**.

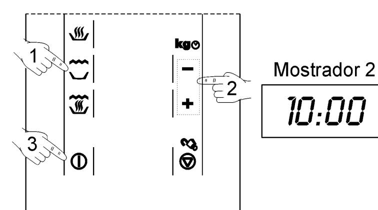
Funktion: Mikrowelle

1. Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE**. Diese Taste leuchtet jetzt rot. Diese Anzeige leuchtet während des gesamten Vorgangs weiter.
2. Geben Sie die Funktionsdauer (zum Beispiel 10 Minuten) ein, indem Sie die Tasten „+“ und „**-**“ drücken.
3. Zur Veränderung der Leistung der Mikrowelle drücken Sie die Tasten „**-**“ und „**+**“. Ohne Betätigung dieser Tasten arbeitet das Gerät mit maximaler Leistung. Im Display wird die gewählte Leistungsstufe (P 01 - P 05) angezeigt. Siehe hierzu auch Kapitel „Technische Eigenschaften".
4. Drücken Sie die Taste **START**. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt.

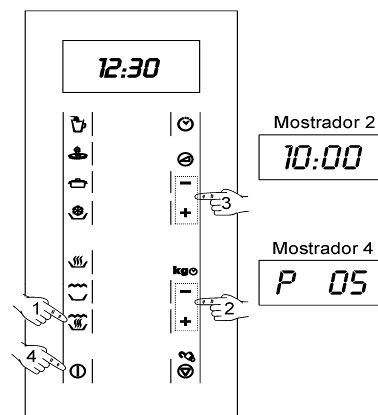


Funktion: Grill

1. Drücken Sie die Taste **GRILL**. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
2. Geben Sie die Funktionsdauer (zum Beispiel 10 Minuten) ein, indem Sie die Tasten „+“ und „**-**“ drücken.
3. Drücken Sie die Taste **START**. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt.

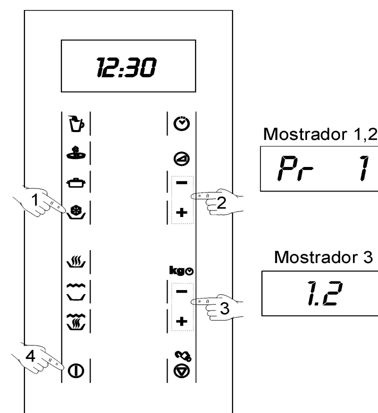


Funktion: Kombinationsbetrieb Mikrowelle + Grill



1. Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE + GRILL**. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
2. Geben Sie die gewünschte Funktionsdauer ein (z.B. 10 min), in dem Sie die Tasten „+“ und „-“ drücken.
3. Zur Veränderung der Leistung der Mikrowelle drücken Sie die Tasten „**-**“ und „**+**“. Ohne Betätigung dieser Tasten arbeitet das Gerät mit maximaler Leistung. Im Display wird die gewählte Leistungsstufe (P 01-P 05) angezeigt. Siehe hierzu auch Kapitel „Technische Eigenschaften".
4. Drücken Sie die Taste **START**. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt.

Funktion: Auftauen nach Gewicht (Automatisch)

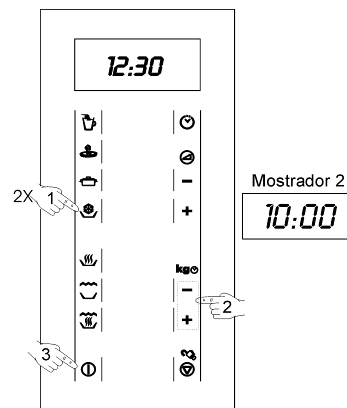


1. Drücken Sie die Taste **AUFTAUEN**. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
2. Geben Sie mittels der Tasten „**-**“ und „**+**“ die Art des Gargutes an (siehe untenstehende Liste). Falls Sie nichts angeben arbeitet das Gerät voreingestellt auf dem Programm „1“ (Fleisch).
3. Geben Sie das Gewicht des Lebensmittels (z.B. 1,2 kg) in dem Sie die Tasten „+“ und „-“ drücken.
4. Drücken Sie die Taste **START**. Die Mikrowelle schaltet ein.
5. Abhängig von der Gesamtgarzeit ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signalton. Das Auftaugut kann nun umgerührt oder gewendet werden. Zum Fortsetzen des Betriebes die Mikrowellentür schließen und die **START**-Taste drücken.

Die nachfolgende Tabelle beschreibt die hinterlegten Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht, mit Angabe der Gewichtsintervalle, Auftauzeitintervalle und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur des Auftaugutes zu gewährleisten).

Programm	Lebensmittel	Gewicht	Zeit	Wartezeit
Pr 1	Fleisch	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Geflügel	0,1 – 1,5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Fisch	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Obst	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Brot	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

Funktion: Auftauen nach Zeit (Manuell)



1. Drücken Sie 2 x auf die Taste **AUFTAUEN**. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
2. Geben Sie die Zeitvorgabe für das Auftauen ein (z.B. 10 min.) in dem Sie die Tasten „+“ und „-“ drücken.
3. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb.
4. Abhängig von der Gesamtgarzeit ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signalton. Das Auftaugut kann nun umgerührt oder gewendet werden. Zum Fortsetzen des Betriebes die Mikrowellentür schließen und die **START**-Taste drücken.

Sonderfunktionen

Sonderfunktion: FLÜSSIGKEITEN/KARTOFFELN

1. Drücken Sie die Taste **Sonderfunktion 1** sooft, bis die gewünschte Option gemäβ der nachfolgenden Tabelle erscheint. Im Display wird die gewählte Sonderfunktion (A1.1 – A1.6) gemäß Tabelle angezeigt.

Option	Taste	Drücken	Display	Zubereitung
1 Tasse		1x	A 1.1	Die Flüssigkeit in eine Schüssel geben und auf die Glasplatte ins Gerät stellen.
2 Tassen		2x	A 1.2	
3 Tassen		3x	A 1.3	
Kartoffeln 250g		4x	A 1.4	Die Kartoffeln in eine Schüssel geben, 1-2 Esslöffel Wasser dazugeben, abdecken und auf die Glasplatte ins Gerät stellen.
Kartoffeln 500g		5x	A 1.5	
Kartoffeln 1000g		6x	A 1.6	

2. Drücken Sie die **START**-Taste. Die Mikrowelle schaltet ein.

Sonderfunktion: GRATIN

1. Drücken Sie die Taste **Sonderfunktion 2** sooft, bis die gewünschte Option gemäβ der nachfolgenden Tabelle erscheint. Im Display wird die gewählte Sonderfunktion (A2.1 – A2.2) gemäß Tabelle angezeigt.

Option	Taste	Drücken	Display	Zubereitung
Kartoffelauflauf		1x	A 2.1	Kartoffelauflauf von 1000 g rohen Kartoffeln. Den Auflauf in eine Schüssel geben (Durchmesser ca. 25-26 cm) und auf den Glasteller ins Gerät stellen.
Nudelauflauf		2x	A 2.2	Nudelauflauf von 250 g Nudeln. Den Auflauf in eine Schüssel (Durchmesser ca. 22 cm, Höhe ca. 10 cm), abdecken und auf den Glasteller ins Gerät stellen.

2. Drücken Sie die **START**-Taste. Die Mikrowelle schaltet ein.

Sonderfunktion: AUFTAUEN & ERWÄRMEN

1. Drücken Sie die Taste Sonderfunktion 3 sooft, bis die gewünschte Option gemäβ der nachfolgenden Tabelle erscheint. Im Display wird die gewählte Sonderfunktion (A 3.1 – A3.2) gemäß Tabelle angezeigt.

Option	Taste	Drücken	Display	Zubereitung
TK - Fertiggerichte (1 Portion 350-400g)		1x	A 3.1	Den Deckel der Verpackung entfernen, den Inhalt (z.B. Cannelloni, Makkaroni, Gnocchi) auf einen Teller geben oder die Verpackung direkt auf den Glasteller ins Gerät stellen. Abdecken.
Eintöpfe (ca. 900-1000 g)		2x	A 3.2	Den Eintopf in eine Schüssel geben (z. B. Grünkohl, Hühnerfrikassee), abdecken und auf den Glasteller ins Gerät stellen.

2. Drücken Sie die **START**-Taste. Die Mikrowelle schaltet ein.

Während des Betriebs...

Sie können während der Zubereitungsdauer der Speisen die Tür jederzeit öffnen, in diesem Fall:

- WIRD DIE MIKROWELLENERZEUGUNG SOFORT UNTERBROCHEN.
- Der Grill wird abgeschaltet und verbleibt auf hoher Temperatur.
- Die Zeitschaltuhr wird angehalten und zeigt die verbleibende Funktionsdauer an.

Falls gewünscht können Sie dann:

1. Die Speisen wenden oder umrühren, um einen gleichmäβigeren Garvorgang zu erreichen.
2. Die Leistung der Mikrowelle mit den Tasten „**-**“ oder „**+**“ verändern.
3. Mit den Funktionstasten eine andere Funktion einstellen.
4. Die restliche Funktionsdauer durch Drehen des **KNOPFS** einstellen.

Schlieβen Sie die Tür erneut und drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät wird damit wieder in Betrieb gesetzt.

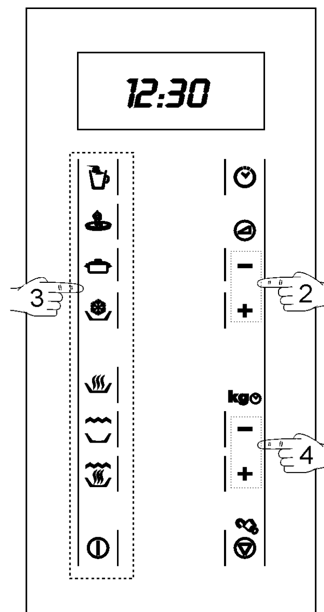
Unterbrechung der Funktion

Soll das Programm vor dem vollständigen Ablauf unterbrochen werden, drücken Sie auf die **STOP**-Taste oder öffnen Sie die Tür des Gerätes.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, schließen Sie wieder die Tür und drücken erneut die STOP-Taste. Ein Signal ertönt und auf dem Display erscheint die Uhrzeit.

Programmende

Nach dem Programmablauf wird 3 x ein akustisches Signal abgegeben und das **Display** zeigt **„End“** an. Die Signale ertönen im Abstand von 30 Sekunden bis die Tür geöffnet wird bzw. ein Tastendruck auf „**STOP**“ erfolgt.



Energie sparen

Dieser Mikrowellenofen ist mit einem besonderen Energiesparsystem ausgestattet, das sich automatisch nach 10 Minuten aktiviert.

In diesem Energiesparmodus geht die Beleuchtung sämtlicher Tasten im Bedienfeld aus und auf dem **Display** wird die Uhrzeit angezeigt.

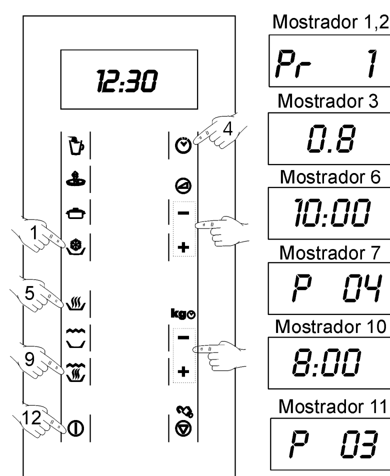
Sobald Sie jedoch eine beliebige Taste drücken, schaltet das Gerät wieder in den normalen Betriebszustand.

Programmierung des Mikrowellengerätes

Die normalen Funktionen (Mikrowelle, Grill, Mikrowelle + Grill, Auftauen nach Gewicht und Auftauen nach Zeit) können nacheinander programmiert werden, es sind maximal 3 Funktionen möglich.

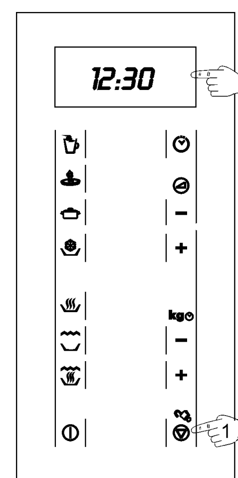
Zum Beispiel für das Auftauen von 800 g Fleisch, 10 Minuten Garen im Mikrowellengerät mit Leistung 4 und abschließender Nutzung der Funktion Mikrowelle + Grill für 8 Minuten mit Leistung 3 wie folgt vorgehen:

1. Drücken Sie die Taste **AUFTAUEN**. Die Anzeige leuchtet auf.
2. Die Nahrungsmittelart Fleisch (Typ 1) ist bereits aktiviert.
3. Geben Sie das Gewicht des Garguts ein (0,8 kg), indem Sie den **DREHKNOPF** vor und zurückdrehen.
4. Drücken Sie nun die Taste **UHR/PROGRAMMABLAUF** und stellen Sie den nächsten Programmablauf ein.
5. Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE**. Die Anzeige leuchtet auf.
6. Geben Sie durch Drehen des **DREHKNOPFES** die gewünschte Garzeit ein (10 min).
7. Drücken Sie die Taste „**-**“, um die Mikrowelle auf die Leistungsstufe 4 einzustellen.
8. Drücken Sie nun die Taste **UHR/PROGRAMMABLAUF** und stellen Sie den nächsten Programmablauf ein.
9. Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE + GRILL.** Die Anzeige leuchtet auf.
10. Geben Sie durch Drehen des DREHKNOPFES die gewünschte Garzeit ein (8 min).
11. Drücken Sie 2 x die Taste „**-**“, um die Mikrowelle auf die Leistungsstufe 3 einzustellen.
12. Drücken Sie auf die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb.
13. Wird die Gesamtzeit des Kochvorgangs angezeigt. Wechselt der Kochvorgang von einer Funktion (Auftauen) zur nächsten (Mikrowelle bzw. Grill), so ertönt ein Signal.
14. Wenn das Mikrowellengerät ein akustisches Signal abgibt, öffnen Sie die Tür und drehen Sie die Speisen um. Schließen Sie die Tür erneut und drücken Sie die Taste **START**.



Sicherheitssperre

1. Der Betrieb des Gerätes kann gesperrt werden (um zum Beispiel dessen Benutzung durch Kinder zu verhindern), hierzu die Taste **STOP**-Taste drei Sekunden lang drücken. Danach wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät ist gesperrt. Die Uhrzeit wird weiterhin angezeigt. Die **STOP** Anzeige leuchtet auf.
2. Zur Freigabe des Mikrowellengerätes erneut die Taste **STOP** drei Sekunden lang gedrückt halten. Danach wird ein akustisches Signal ausgegeben und die Anzeige der Sicherheitssperre schaltet aus.



Auftauen

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen eine Übersicht über die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur des Auftaugutes zu gewährleisten) und, abhängig von Art und Gewicht der Speisen, entsprechende zusätzliche Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht	Auftauzeit	Wartezeit	Anmerkung
Fleisch am Stück, Kalb, Rind, Schwein	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x wenden
	700 g	20-21 min	20-25 min	2 x wenden
	1000 g	29-30 min	25-30 min	3 x wenden
	1500 g	42-45 min	30-35 min	3 x wenden
Gulasch	500 g	12-14 min	10-15 min	2 x wenden
	1000 g	24-25 min	25-30 min	3 x wenden
Hackfleisch	100 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	8-10 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	2 x wenden
Bratwurst	125 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	250 g	8-9 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	15-16 min	10-15 min	1 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	200 g	7-8 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	17-18 min	10-15 min	2 x wenden
Hähnchen, Poularde	1000 g	34-35 min	15-20 min	2 x wenden
	1200 g	39-40 min	15-20 min	2 x wenden
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2 x wenden
Fisch	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Forelle	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Krabben	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	12-15 min	10-15 min	2 x wenden
Obst	200 g	4-5 min	5-8 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	10-15 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	3 x wenden
Brot	100 g	2-3 min	2-3 min	1 x wenden
	200 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	500 g	10-12 min	8-10 min	2 x wenden
	800 g	15-18 min	15-20 min	2 x wenden
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	1 x wenden, abgedeckt
Quark	250 g	6-8 min	5-10 min	1 x wenden, abgedeckt
Sahne	250 g	7-8 min	10-15 min	Deckel abziehen

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Verwenden Sie nur Mikrowellen geeignetes Geschirr zum Auftauen (Porzellan, Glas, Mikrowellen geeigneter Kunststoff).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Lebensmitteln.
3. Die Auftauzeit ist von der Menge und der Höhe des Auftaugutes abhängig. Kleinere Mengen tauen schneller auf als große. Denken Sie deshalb beim Einfrieren schon ans Auftauen. Portionieren Sie das Gefriergut ihren Schüsselgrößen entsprechend.
4. Die Speisen möglichst gleichmäßig im Garraum verteilen. Fisch oder Hähnchenschenkel so anordnen, dass die dickeren Teile nach außen liegen. Empfindliche Teile können mit Alufolie vor dem Überhitzen geschützt werden. **Wichtig:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, das es sonst zu Funkenüberschlag kommt.
5. Wenden Sie kompakte Stücke mehrmals.
6. Verteilen Sie das Gefriergut möglichst gleichmäßig, denn flache Speisen tauen schneller auf als hohe.
7. Fettreiche Lebensmittel wie Butter, Quark und Sahne sollten nicht ganz aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten servierfähig. Tief gekühlte Sahne sollte geschlagen werden, wenn noch kleine Eisstückchen vorhanden sind.
8. Legen Sie Geflügel auf eine umgedrehte Untertasse. So kann der Fleischsaft beim Auftauen besser abtropfen.
9. Brot sollte in eine Serviette eingewickelt werden, um ein Austrocknen zu verhindern.
10. Wenden Sie die Speisen, sobald das akustische Signal der Mikrowelle erklingt und auf der Anzeige turn blinkt.
11. Gefriergut aus der Verpackung nehmen, Metallklipse unbedingt entfernen. Bei Gefrierdosen, die auch zum Erwärmen und Garen geeignet sind, den Deckel entfernen. Ansonsten in mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
12. Auftauflüssigkeit v.a. von Geflügel sorgfältig weggießen und auf keinen Fall mit anderen Lebensmittel in Berührung bringen.
13. Beachten Sie, dass auch bei der Auftauautomatik eine Ruhezeit notwendig ist, bis die Speise vollständig aufgetaut ist. In der Regel sollte sie 15 bis 20 Minuten betragen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: Welches Geschirr kann verwendet werden?).

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Bereiten Sie die Speisen nach den Angaben vor und halten Sie sich an die in den Rezepten und Tabellen angegeben Garzeiten und Leistungsstufen.

Beachten Sie, dass es sich bei den Angaben um Richtwerte handelt, die je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeitsgrad und Speiseart variieren können. Es empfiehlt sich, die Zeitangaben und Leistungsstufen dem jeweiligen Vorgang individuell anzupassen. Je nach Zustand des Nahrungsmittels müssen die Garzeiten verlängert bzw. verkürzt werden oder die Leistung erhöht bzw. verringert werden.

Zwischendurch den Garprozess kontrollieren und eine Nachgarzeit, d.h. eine Ruhezeit nach dem Garen einplanen, in der sich die Temperatur ausgleichen kann und die Speisen noch nachgaren können.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle...

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit. Bitte folgende Faustregel beachten:
   - doppelte Menge - doppelte Zeit
   - halbe Menge - halbe Zeit
2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedenes Gargut gleichzeitig zubereiten.
5. Die Tür des Gerätes kann jederzeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet dabei automatisch ab. Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen wurde und die **START**- Taste betätigt wunde.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellendurchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Worauf Sie achten müssen!

- Kochen Sie **keine Eier** mit Schale im Mikrowellengerät, da der in der Schale entstehende Druck das Ei zum Platzen bringt. Bei Spiegeleiern den Eidotter mehrmals anstechen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder **Haut** (z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) vor dem Erwärmen oder Garen **anstechen**, damit diese nicht platzen.
- Beim Zubereiten von Speisen mit geringer Feuchtigkeit (z.B. beim **Auftauen von Brot,** Erhitzen von Popcorn u.ä.) wird die Feuchtigkeit sehr schnell entzogen. Das Gerät wird dann ohne Last (leer) betrieben und das Lebensmittel kann verkohlen. Dadurch können Schäden am Gerät und am Geschirr auftreten. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- Das Erhitzen von größeren Mengen Speiseöl (**Frittieren**) darf im Mikrowellengerät nicht vorgenommen werden.
- Keine Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen. **Explosionsgefahr!**
- **Alkoholische Getränke** dürfen nicht zu hoch erhitzt werden. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- **Keine explosiven Stoffe** bzw. Flüssigkeiten im Mikrowellengerät erhitzen.
- **Fertiggerichte** vor dem Garen aus der Verpackung nehmen, da diese meistens nicht hitzebeständig ist. Die Zubereitungshinweise des Herstellers sind zu beachten.
- **Mehrere Gefäße** wie z.B. Tassen sollten gleichmäßig auf dem Drehteller verteilt werden.
- Erwärmen Sie **Babynahrung** in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Durch das Erwärmen im Mikrowellengerät wird die Nahrung wesentlich heißer als es die Außentemperatur des Gefäßes erahnen lässt. Bevor die Nahrung dem Kind gegeben wird, ist deshalb die Temperatur der Speise unbedingt zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Kunststoffbeutel** nicht mit Drahtklammern, sondern nur mit Kunststoffklammern verschließen. Dabei mehrmals anstechen, damit der sich schnell entwickelnde Dampf entweichen kann.
- Bitte sicherstellen, dass die Speisen beim Garen und Erhitzen eine Mindesttemperatur von **70°C** erreichen.
- Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit auf dem Sichtfenster **Kondenswasser** niederschlagen und eventuell unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser abwischen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse

Gericht	Menge (g)	Flüssigkeits -zugabe	Leistung (Watt)	Pro- gramm	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/Hinweise
Blumenkohl	500	1/8 l	800	P 05	9-11	2-3	Oben m. Butter bestreichen. In Scheiben schneiden.
Brokkoli	300	1/8 l	800	P 05	6-8	2-3	
Champignons, Pilze	250	keine	800	P 05	6-8	2-3	
Erbsen & Karotten,	300	½ Tasse	800	P 05	7-9	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden.
gefrorene Karotten	250	2-3 Essl.	800	P 05	8-10	2-3	
Kartoffeln	250	2-3 Essl.	800	P 05	5-7	2-3	Schälen, in gleich große Viertel oder Hälften schneiden.
Paprika	250	Keine	800	P 05	5-7	2-3	In Stifte oder Scheiben schneiden.
Porree/Lauch	250	½ Tasse	800	P 05	5-7	2-3	
Rosenkohl, gefroren	300	½ Tasse	800	P 05	6-8	2-3	
Sauerkraut	250	½ Tasse	800	P 05	8-10	2-3	

Tabellen und Tipps – Garen von Fisch

Gericht	Menge (g)	Leistung (Watt)	Programm	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/Hinweise
Fischfilet	500	640	P 04	10-12	3	Zugedeckt garen. Nach 1. Garzeithälfte wenden.
Fisch im Ganzen	800	800 440	P 05 P 03	3-5 10-12	2-3	Zugedeckt garen. Nach halber Garzeit wenden. Schwanz eventuell bedecken.

Programmablauf Grill

Um mit dem Grill optimale Ergebnisse zu erzielen, benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost.

Setzen Sie den Rost so ein, dass er mit den Metalloberflächen des Garraums nicht in Berührung kommt, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens, was wiederum zu Beschädigungen Ihres Geräts führen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Bei der ersten Benutzung des Grills ist eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf Grund der während des Fertigungsprozesses verwendeten Öle normal.
2. Nach den ersten Benutzungen des Grills ist es normal, dass sich der perforierte Bereich, der die Heizstäbe schützt, verformt und goldgelb anläuft. Dies ist durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills bedingt.
3. Die Glastür erreicht während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen. Damit das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern bleibt, sollte das Gerät auf einer Mindesthöhe von 80 cm vom Boden installiert werden.
4. Während des Grillbetriebs erreichen die Wände des Garraums und der Grillrost sehr hohe Temperaturen. Es wird die Benutzung von Küchenhandschuhen empfohlen.
5. Während einer längerdauernden Nutzung des Grills ist es normal, dass sich die Heizwiderstände auf Grund des Sicherheitsthermostats für einen kurzen Zeitraum abschalten.
6. Wichtig: Wenn die Speisen in Gefäßen gegrillt oder überbacken werden, müssen diese für den Grillbetrieb geeignet sein. Siehe Geschirrtabelle!
7. Beim Grillen können Fettspritzer an den Heizkörper gelangen und verbrennen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und stellt keine Fehlfunktion dar.
8. Nach jedem Garvorgang den Garraum und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Tabellen und Tipps – Grillen ohne Mikrowelle

Gericht	Menge (g)	Grillzeit (min.)	Tipps/Hinweise
Fisch			
Goldmakrelen Sardinen/Rötlinge	800- 6-8 Stck.	18-24 15-20	Leicht mit Butter bestreichen oder ölen. Nach Hälfte der Grillzeit wenden und mit Gewürz bestreichen.
Fleisch			
Bratwurst	6-8 Stck.	22-26	Nach Hälfte der Grillzeit anstechen und wenden.
Hacksteak tiefgefroren	3 Stck.	18-20	
Rumpsteak (ca. 3 cm dick)	400	25-30	Nach Hälfte der Grillzeit ölen und wenden.
Sonstiges			
Toast	4 Stck.	1½-3	Bräunung beobachten.
Belegte Toast überbacken	2 Stck.	5-10	Bräunung beobachten.

Grill 2 Minuten vorheizen. Wenn nicht anders angegeben, wird auf dem Grillrost gearbeitet. Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Zusammensetzung und Menge des Gargutes sowie der gewünschten Beschaffenheit abhängig. Fisch und Fleisch bekommt einen besonders guten Geschmack, wenn man sie vor dem Grillen mit einer Marinade aus Pflanzenöl, Gewürzen und Kräutern einpinselt und einige Stunden durchziehen lässt. Salz sollte erst nach dem Grillen verwendet werden.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel eingestochen wurden.

Nach der halben Grillzeit das Grillgut kontrollieren, gegebenenfalls wenden oder mit Öl bepinseln

Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke. Flache Fleischstücke müssen Sie nur einmal wenden, größere, runde Stücke mehrmals. Fische legen Sie am besten immer Kopf an Schwanz auf den Grillrost.

Programmablauf Grill

Tabellen und Tipps – Mikrowelle und Grill

Die Kombination Mikrowelle mit Grill ist ideal für das schnelle Garen und gleichzeitige Bräunen von Fleisch oder Geflügel. Außerdem eignet sie sich auch zum Überbacken und gleichzeitigen Garen von Aufläufen und Gratins.

Mikrowelle und Grill sind abwechselnd in Betrieb. So gart die Mikrowelle von innen heraus und der Grill sorgt für eine knusprige Bräunung.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Programm	Dauer (min.)
Nudelauflauf	500g	flache Auflaufform	240	P 02	12-17
Kartoffelgratin	800g	flache Auflaufform	800	P 05	20-22
Lasagne	ca. 800 g	flache Auflaufform	800	P 05	15-20
Quarkauflauf	ca. 500 g	flache Auflaufform	640	P 04	18-20
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Grillrost)	je 200 g	flache Auflaufform	440	P 03	8-10
Hackbraten von Hack	ca.500 g	hohes, offenes Gefäß	640	P 04	17-19
Gratinieren von Zwiebelsuppe	2 Tassen von 200 g	Suppentassen	440	P 03	2-4

Wichtig Für den Kombibetrieb muss das Geschirr sowohl für den Grillbetrieb als auch für den Mikrowellenbetrieb geeignet sein. Siehe Geschirrtabelle!

Die angegebenen Zeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Zusammensetzung und Menge des Gargutes sowie der gewünschten Beschaffenheit abhängig.

Reicht die Bräunung nicht aus, im Anschluss das Gericht mit Grillbetrieb ca. 5 bis 10 Min. nachbräunen lassen.

Lassen Sie vor allem Aufläufe, Gratins und Geflügel 3 bis 5 Min. nachgaren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilen kann.

Wenn nicht anders angegeben, wird auf dem Drehteller gearbeitet.

Die Tabellen gelten, sofern nicht anders angegeben, für das Einsetzen in den kalten Garraum (Vorheizen des Gerätes ist nicht nötig).

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

Beim Mikrowellenbetrieb muss beachtet werden, dass Mikrowellen von metallischen Flächen zurückgeworfen werden. Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoffe, Papier dagegen lassen die Mikrowellen ungehindert durch.

Deshalb sind **Kochtöpfe und Kochgeschirr aus Metall oder Gefäße mit Metallteilen und -dekor für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet**. Auch Glas und Keramik mit **metallischen Verzierungen und Bestandteilen** (z.B. Bleikristall) darf nicht verwendet werden.

Ideal für das Mikrowellengaren sind feuerfestes Glas, Porzellan, Keramik und hitzebeständige Kunststoffe. Es ist empfehlenswert, sehr feines und empfindliches Glas und Porzellan nur zum Auftauen und kurzzeitigen Erwärmen von bereits gegarten Lebensmitteln zu verwenden.

Mikrowellengeschirrtest

Stellen Sie Ihr Geschirr leer ca. 20 Sek. in das Gerät bei höchster Einstellung. Bleibt das Geschirr kalt oder wird es nur handwarm, ist es geeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet.

Erhitzte Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann dadurch sehr heiß werden. Benutzen Sie deshalb immer **Topflappen!**

Grillbetrieb

Für den Grillbetrieb muss das Geschirr temperaturbeständig bis mindestens 250°C sein.

Kunststoffgeschirr ist nicht geeignet.

Kombibetrieb

Für die Kombi-Betriebsarten muss das Geschirr sowohl für den Mikrowellen- als auch für den Grillbetrieb geeignet sein.

Aluminiumschalen/Alufolie

Fertiggerichte in Aluschalen oder Alufolie können im Mikrowellengerät ohne Bedenken eingesetzt werden, wenn folgende Punkte beachtet werden:

- Die Hersteller-Empfehlungen auf der Verpackung sind zu beachten.
- Die Aluschalen dürfen nicht höher als 3 cm sein und dürfen die Garraumwand nicht berühren (Abstand mind. 3 cm). Aludeckel müssen entfernt werden.
- Die Aluschale direkt auf den Drehteller stellen. Bei Verwendung der Roste, die Aluschale auf einen Porzellanteller stellen. Die Schale nie direkt auf den Rost stellen!
- Die Garzeit verlängert sich um einige Minuten, da die Mikrowellen nur von oben in die Speisen eindringen können. Im Zweifelsfall deshalb in mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
- Alufolie kann gezielt eingesetzt werden, um die Mikrowellen beim Auftauen abzuschirmen. Empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Rinderhack können so durch Abdecken der Flügelenden oder der Randteile vor dem Überhitzen geschützt werden.
- **Wichtig:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, das es sonst zu Funkenüberschlag kommt.

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas-oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten);
2. Der Garungsprozess wird beschleunigt;
3. Das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen ebenfalls über Öffnungen verfügen. Babyflaschen und Gläser mit Babybrei sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick, welches Geschirr für welche Anwendung geeignet ist.

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Geschirrtabelle

Geschirrart \ Betriebsart	Mikrowellenbetrieb		Grillbetrieb	Kombibetrieb
	Auftauen / Erwärmen	Garen		
Glas und Porzellan 1) haushaltsüblich, nicht feuerfest, spülmaschinenfest	ja	ja	nein	nein
Glaskeramik feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingut 2) ohne metallhaltige Glasuren	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2)				
glasiert	ja	ja	nein	nein
nicht glasiert	nein	nein	nein	nein
Kunststoff-Geschirr 2)				
hitzebeständig bis 100°C	ja	nein	nein	nein
hitzebeständig bis 250°C	ja	ja	nein	nein
Kunststoff-Folien 3)				
Frischhaltefolie	nein	nein	nein	nein
Mikrowellenfolie	ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall				
Alufolie	ja	nein	ja	nein
Aluschalen 5)	nein	ja	ja	ja
Zubehörteile (Rost)	nein	nein	ja	ja

1. Ohne Gold- und Silberrand, klein Bleikristall.
2. Herstellerangaben beachten!
3. Keine Metallklipse zum Verschließen von Beuteln verwenden, Beutel anstechen, Mikrowellenfolie nur zum Abdecken verwenden.
4. Keine Wachs-Pappteller.
5. Nur flache Aluschalen ohne Deckel, Alu darf Garraumwand nicht berühren.

Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes

BEVOR SIE DAS MIKROWELLENGERÄT REINIGEN, VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

Nach dem Betrieb das Gerät auskühlen lassen. Zum Reinigen des Gerätes kein scheuerndes Putzmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Außenflächen:

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einer lauwarmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gehäuses gelangt.

Garraum:

1. Reinigen Sie die Innenwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen der Gerätevertiefung gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Geräteinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf das Backblech und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf Höchststufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.

   Wichtig! Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden. Der Dampf kann an Spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

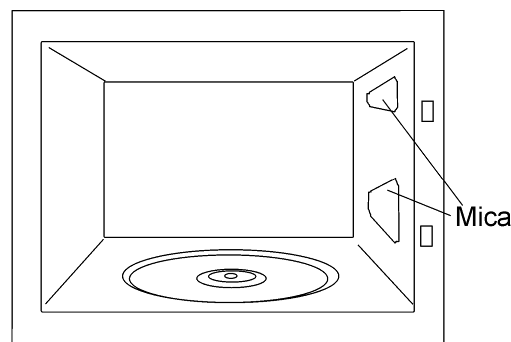
   Stärkere Verschmutzungen der Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlputzmittel entfernt werden. Anschließend sollte jedoch gründlich mit warmem Wasser nachgewischt und trockengerieben werden.
4. Zubehörteile nach jeder Benutzung reinigen. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich ein Einweichen in Spülwasser und anschließende Reinigung mit Bürste und Schwamm. Die Zubehörteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

Tür, Türscharnier und Gerätvorderseite:

1. **Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätevorderseite, damit die Abdichtung des Gerätes gewährleistet ist.**
2. Benutzen Sie eine lauwarme Spülmittellauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Mikrowellenverteiler-Abdeckung:

Die Mikrowellenverteiler-Abdeckung muss immer sauber gehalten werden. Speisereste an der Abdeckung, können durch Verbrennung zu einer Verformung führen oder Funken auslösen. Bitte deshalb die Abdeckung regelmäßig reinigen, jedoch nicht mit scheuernden Putzmitteln oder spitzen Gegenständen behandeln. Die Abdeckung nicht abnehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.



Was tun bei Störungen?

Das Gerät arbeitet nach beschriebener Einstellung nicht:

- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- Ist die Tür völlig geschlossen? Die Tür muss hörbar einrasten.
- Befinden sich Fremdkörper zwischen Tür und Rahmen?

Die Speisen werden zu langsam oder überhaupt nicht heiß:

- Verwenden Sie versehentlich Metallgeschirr im Mikrowellenbetrieb?
- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?
- Haben Sie eine größere Menge oder kältere Speisen als sonst in das Mikrowellengerät gestellt?

Die Speise ist überhitzt, ausgetrocknet oder verbrannt:

- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?

Das Gerät arbeitet mit ungewohnten Nebengeräuschen:

- Springen im Garraum Funken zu Metallteilen über?
- Berührt das Geschirr die Garraumwand?
- Berühren sich lose Gegenstände wie Fleischspieße oder Löffel im Garraum?

Die Innenbeleuchtung schaltet sich nicht ein:

- Falls das Gerät weiter funktioniert ist es möglich das die Lampe nicht mehr in Ordnung ist. Sie können das Gerät weiterhin nutzen.
- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Der Stromversorgungskabel ist zerstört:

- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Bei allen anderen Störungen den Servicedienst verständigen.

Reparaturen dürfen nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.

Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung

Symbol	Beschreibung	Leistungsstufe	Anwendung
	Mikrowelle	P 01 ---------- 130W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten
		P 02 ---------- 240W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis Schnelles Auftauen
		P 03 ---------- 440W	Schmelzen von Butter Erwärmen von Babynahrung
		P 04 ---------- 640W	Garen von Gemüse und Lebensmitteln Schonendes Garen und Erhitzen, Erhitzen und Garen von kleinen Mengen Erwärmen von empfindlichen Speisen
		P 05 ---------- 800W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und fertigen Gerichten,
	Mikrowelle + Grill	P 01 ---------- 130W	Überbacken von Toast
		P 02 ---------- 240W	Grillen von Geflügel und Fleisch
		P 03 ---------- 440W	Garen von Aufläufen und Gratins
		P 04 ---------- 640W	Zubereiten von Hackbraten
		P 05 ---------- 800W	Kartoffelgratin
	Grill	1000W	Speisen grillen

Leistungsbeschreibung

- Wechselspannung .... 230 V / 50 Hz
- Sicherung. .... 12 A / 250 V
- Eingangsleistung .... 1200 W
- Grillleistung. .... 1000 W
- Mikrowellenausgangsleistung. .... 800 W
- Mikrowellenfrequenz ..…. .... 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T). .... 595 × 390 × 320 mm
- Innenabmessungen (B×H×T). .... 305 × 210 × 280 mm
- Fassungsvermögen. .... 18 ltr
- Gewicht .... 18,6 kg

Dear Customer:

First of all, we would like to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with the highest quality materials, will live up to your expectations.

Please read the instructions in this book carefully, as they will help you to get better results in using your microwave oven.

PLEASE KEEP THE DOCUMENTATION ON THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

In order to avail of our guarantee, you must return the "Guarantee Certificate" and when requesting Technical Support, provide the invoice of when you purchased the microwave oven, with the date and the shop stamp.

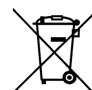
The guarantee will not be valid unless this requirement is met.

Keep your instructions manual close at hand. If you give the appliance to another person, remember to give them the corresponding manual as well!

Tips on environmental protection

Eliminating the packaging 

The packaging carries the Green Dot. Use the right bins when discarding all of the packaging materials, such as the cardboard, styrene and plastic films. This will ensure that the packaging materials are recycled.



Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Before you dispose of your appliance, remove the power cable, cut it and dispose of it.

Table of contents

Safety tips



- **Warning!** In order to avoid any type of flame, only use the microwave when you are there to supervise. Very high power levels or very long cooking times may heat the food to excess and cause fires.
- If you see smoke or fire, keep the door closed, to put out the flames. Switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- **Warning!** Children may only use the appliance under supervision, or if they have been given instructions, so that they may use the appliance safely and identify the dangers in case of incorrect use.
- **Warning!** Considerable care is required when the grill is functioning. Keep children away from the appliance!
- Our appliances meet the necessary regulations and rules for technical equipment. However, these do not cover all the possible accident risks.
- When using inflammable materials, such as plastics or paper containers, to heat or cook foods, the cooking process must be monitored on a continuous basis, because of the risk of fire.
- Before using dishes or containers in the microwave, check if they are microwave-save- Only use microwave-safe dishes.
- The power cable should not touch damp, sharp-edged objects or the appliance when it is hot.
- When connecting electrical appliances in the vicinity of the microwave, ensure that the power cables do not touch the microwave when it is hot and that they do not get caught in the oven door, in order to avoid damage and danger.
- Pay attention to operating faults. The appliance may not be used in the following cases:

  - If the door does not close properly;
  - If the door-hinges are damaged;
  - If the contact surfaces between the door and the front are damaged;
  - If the glass in the window is damaged;
  - If there is often an electrical arch inside the oven, without the presence of any metallic object.

- The ventilation holes may not be covered.

Cleaning / maintenance:

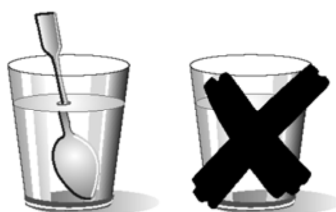
- Before carrying out any maintenance or cleaning, remove the plug from the socket.
- Please remember the cleaning tips contained in the section “Cleaning and care”.
- The contact surfaces (the front of the cavity and the inside of the door) must be kept quite clean in order to guarantee correct functioning. Clean the contact surfaces with a neutral detergent and a cloth that does not scratch or cause any type of friction.
- **Warning:** Never use the appliance if the contact surfaces are damaged. Only use the appliance again if it has been repaired by a technician from the Technical Support Service.

Safety tips

The following tips avoid damage to the appliance:

- Do not switch on the appliance without the rotating base and respective plate.
- Do not switch on the appliance when it is empty. This may result in overload, if there is no food inside.
- Only use microwave-safe dishes.
- Do not keep any inflammable object inside the oven, because it may go on fire when the oven is switched on.
- Eggs with shells and whole boiled eggs should not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave.

  THIS IS A FIRE HAZARD.
- Warning: do not heat liquids or other foods in closed containers, because they could easily explode.



Be careful when heating liquids!

- When heating liquids (water, coffee, tea, milk, etc.), they may almost reach boiling point inside the appliance and if they are removed suddenly, may fly out of the container. This may cause injuries and burns!
- In order to avoid this type of situations, put a plastic spoon or glass rod in the container when heating liquids.

Be careful!

- When heating **small amounts of food,** it is very important not to select long periods of time or very high power levels, because the food may overheat or burn. For example, bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- To toast, only use the grill function and supervise the oven at all times. If you are using the combined function (microwave and grill) to toast, the bread will go on fire in a very short period of time.
- Always heat **baby food** in jars or bottles without lids or teats. After heating the food, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. Check the temperature of the food before giving it to the child, **Burning hazard!**

In case of repair:

- **Warning – Microwaves! The outer protection should not be removed.** Any repair or maintenance carried out by persons that have not been authorised by the manufacturer is dangerous.
- **Warning:** The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.
- If the power cable is damaged, only the Technical Support Service may replace it with one of the same characteristics, in order to avoid damage.
- Repairs and maintenance, especially of charged parts, may only be carried out by technicians that have been authorised by the manufacturer.

Installation instructions

Use the “open” button to open the door and remove all packaging materials. Then clean the inside and the accessories with a damp cloth and dry them. Do not use abrasive or strong-smelling products.

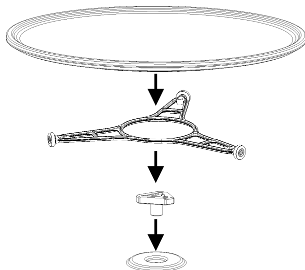
Ensure that the following parts are in good condition:

- Door and hinges
- Front of the microwave
- Inner and outer surfaces of the appliance

DO NOT USE THE APPLIANCE if you notice any kind of defect in the aforementioned parts. If this occurs, contact the Technical Support Service.

Place the appliance on a stable, flat surface.

Fit the rotating base in the centre of the microwave cavity and place the rotating plate on top until it clicks into position. Whenever the microwave is used, both the rotating plate and the respective base must be inside the oven and correctly positioned. The rotating plate turns clockwise and anti-clockwise.



Warning! The microwave oven may be wrapped in a protective film. Before switching it on for the first time, carefully remove this film, starting at the underside.

In order to ensure proper ventilation for the appliance, install the microwave in a kitchen unit with an opening on the top (see attached sheets).

Warning: after installing the microwave, it is necessary to guarantee access to the electrical socket.

During installation, ensure that the power cable does not come into contact with the back of the appliance, because the high temperatures may damage the cable.

If you are installing a microwave and a conventional oven in the same column, the microwave must not be placed under the oven, because of the formation of condensation.

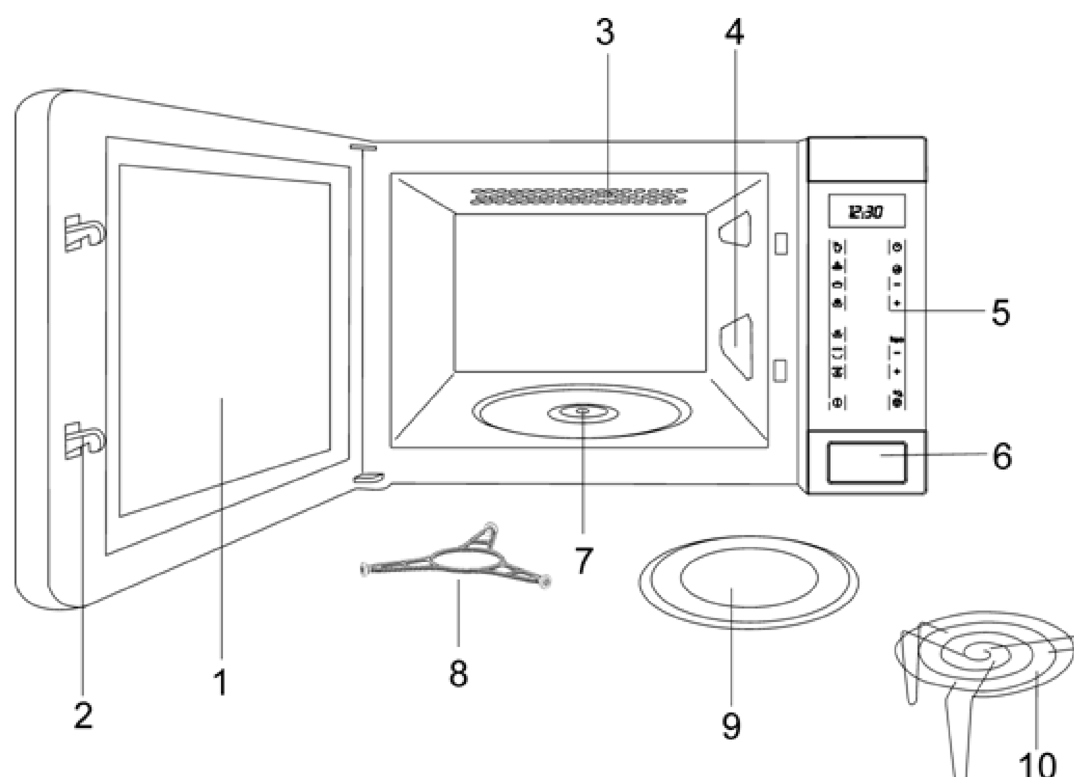
The appliance must not be placed in the vicinity of heating elements, radios or television sets.

The appliance is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

WARNING: The microwave MUST ONLY BE CONNECTED TO GROUNDED ELECTRICAL SOCKETS.

In case of fault, the manufacturer and the seller will not accept any responsibility if the installation instructions have not been properly followed.

Description of the appliance



1. Glass window on the door

2. Catch

3. Quartz grill

4. Mica covers

5. Control panel

6. Open button

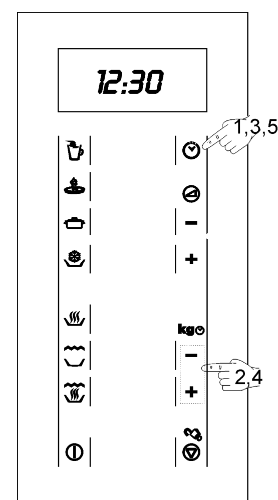
7. Slot for rotating base

8. Rotating base

9. Rotating plate

10. Grille

Setting the clock



1. Press the **CLOCK** button until the numbers start to flash.
2. Use the “–“ and “+“ buttons to set the hour.
3. Press the **CLOCK** button again to set the minutes.
4. Use the “**–**“ and “**+**“ buttons to adjust the minutes.
5. To finish, press the **CLOCK** button again.

IMPORTANT NOTE: To hide the clock, briefly press the CLOCK button. To show the clock again, repeat this procedure.

Advantages of the microwave oven

In a conventional cooker, the heat that is radiated through the resistances or gas burners slowly penetrates the foods from the outside in. Therefore, there is a great loss of energy in heating the air, the oven components and the containers holding the food.

In the microwave, the heat is generated by the foods themselves, i.e. the heat goes from the inside out. There is no loss of heat to the air, the walls of the cavity or the containers (as long as they are microwave-safe containers). This means that only the food is heated.

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

1. Savings in cooking time; in general, there is a ¾ reduction in time compared to conventional cooking.
2. Ultra fast defrosting of foods, thus reducing the danger of bacteria developing.
3. Energy-saving.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the reduction in cooking time.
5. Easy cleaning.

Microwave oven operating mode

The microwave oven contains a high voltage valve called a Magnetron, which converts the electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled towards the inside of the oven by a wave guide and distributed using a metallic disperser or a rotating plate.

Inside the oven, the microwaves are propagated in all directions and reflected by the metallic walls, thus uniformly penetrating the foods.

Why the food is heated

Most foods contain water and the water molecules vibrate with the microwaves.

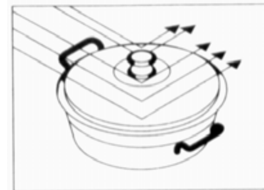
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

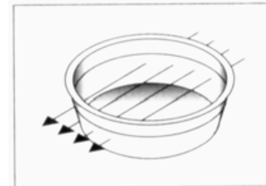
- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

The microwaves go through porcelain, glass, cardboard or plastic, but not trough metal. For this reason, metallic containers or containers with metallic parts should not be used in the microwave oven.

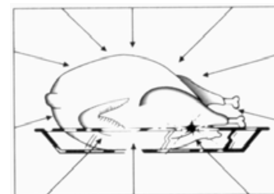
Microwaves are reflected by metal...



... they go through glass and porcelain...



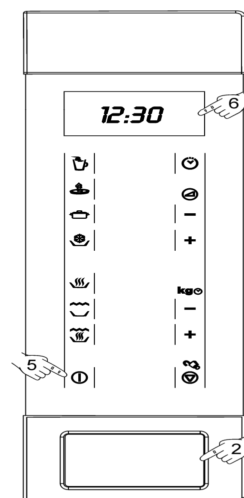
... and are absorbed by the foods.



Instructions for use

Warning! Never use the microwave when it is empty, i.e. when it does not contain any food.

To operate the microwave, proceed as follows:



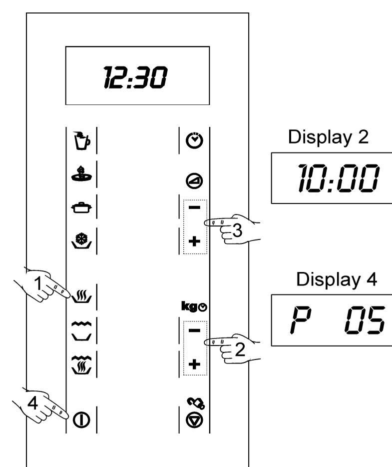
1. Plug the appliance into an appropriate electrical socket (see tips on the last page).
2. To open the door, press the **OPEN BUTTON**. The inside lighting of the microwave comes on.
3. Place the container with the food on the plate or on the grille.
4. Select the function and the cooking time, according to the description contained in the following sections.
5. Close the door and press the start button.
6. The microwave starts to function. The screen shows the operating time that is left.

IMPORTANT NOTE

The buttons on the panel light up to assist you in setting the microwave. At any point in the setting process, **only** the buttons that may be enabled will be lit up in **red**. When a function is selected, the corresponding button lights up in **green**.

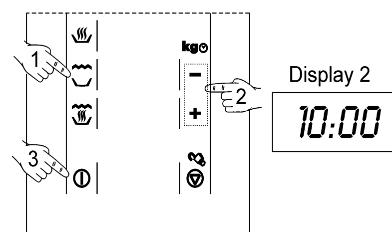
Function: Microwave

1. Press the MICROWAVE button. The function button goes green. It stays on for the duration of the cooking time.
2. Enter the operating time (e.g., 10 minutes) using the "**-**" and "**+**" buttons.
3. To change the power of the microwave, press the " **–** " and " **+** "buttons. If the buttons are not pressed, the appliance functions at the maximum power. The screen shows the power level selected (P 01 - P 05). See the section on "Technical Characteristics".
4. Press the start button. The microwave starts to function.



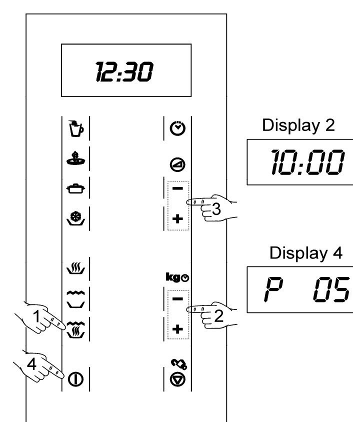
Function: Grill

1. Press the **GRILL** button. The function button goes green.
2. Enter the operating time (e.g., 10 minutes) using the "**-**" and "**+**" buttons.
3. Press the start button. The microwave starts to function.



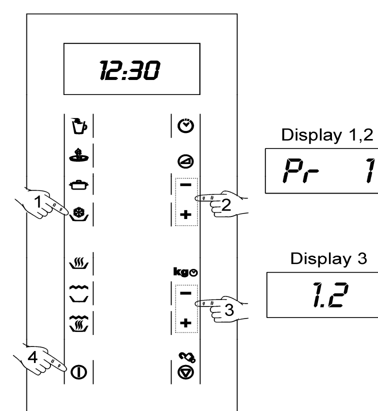
Function: Microwave + Grill

1. Press the button **MICROWAVE + GRILL**. The function button goes green.
2. Enter the operating time (e.g., 10 minutes) using the "**-**" and "**+**" buttons.
3. To change the power of the microwave, press the " **–** " and " **+** "buttons. If the buttons are not pressed, the appliance functions at the maximum power. The screen shows the power level selected (P 01 - P 05). See the section on "Technical Characteristics".
4. Press the start button. The microwave starts to function.



Function: Defrosting by weight (automatic)

1. Press the button **DEFROSTING**. The function button goes green.
2. Use the " **–** " and "**+**" buttons to indicate the type of food (see the following list). If you do not indicate any type of food, the appliance will function on default programme 1 (meat).
3. Use the " **–** " and "**+**" buttons to indicate the weight of the food (for example, 1.2 kg).
4. Press the start button. The microwave starts to function.
5. When the oven stops and starts to beep, move or turn the foods. To continue, close the door of the microwave and press the start button, to continue the defrosting process.

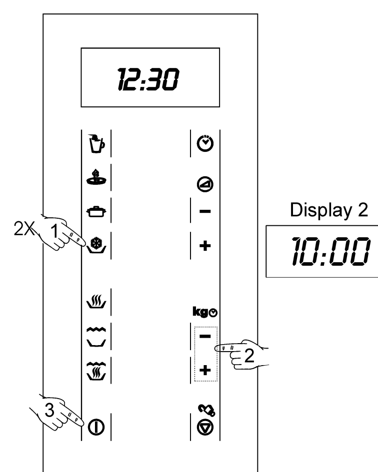


The following table shows the programmes for the defrosting by weight function, indicating the weight ranges, defrosting and resting times (to ensure that the food reaches a uniform temperature).

Programme	Food	Weight	Time	Resting time
Pr 1	Meat	0.1 – 1.5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Poultry	0.1 – 1.5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Fish	0.1 – 1.5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Fruit	0.2 – 0.5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Bread	0.1 – 0.8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

Function: Defrosting by time (manual)

1. Press the **DEFROST** button twice. The function button goes green.
2. Use the "**-**" and "**+**" buttons to indicate the defrosting time (for example, 10 min.).
3. Press the start button. The microwave starts to function.
4. When the oven stops and starts to beep, move or turn the foods. To continue, close the door of the microwave and press the start button, to continue the defrosting process.



Special functions

Special function: LIQUIDS/POTATOES

1. Press the **special function 1** button until the desired option appears, according to the following table. The screen displays the special function (A1.1 – A1.6) selected according to the table.

Option	Button	Press	Screen	Preparation
1 cup		1x	A 1.1	Pour the liquid into a container and place it on the tray in the microwave.
2 cups		2x	A 1.2	
3 cups		3x	A 1.3	
250g potatoes		4x	A 1.4	Put the potatoes in a container, add 1 or 2 soup-spoonfuls of water, cover and place on the tray in the microwave.
500g potatoes		5x	A 1.5	
1000g potatoes		6x	A 1.6	

2. Press the start button. The microwave starts to function.

Special function: AU GRATIN

1. Press the **special function** 2 button, until the desired option appears, according to the following table. The screen will show the special function (A2.1 – A2.2) that has been selected according to the table.

Option	Button	Press	Screen	Preparation
Potatoes au gratin		1x	A 2.1	1000g raw potatoes au gratin. Put the food in a container (approx. diameter 25-26 cm) and place it on the tray in the microwave.
Pasta au gratin		2x	A 2.2	250g pasta au gratin. Put the food in a container (approx. diameter 25-26 cm, approx. height 10 cm), cover it and place it on the tray in the microwave..

2. Press the start button. The microwave starts to function.

Special function: DEFROST & HEAT

1. Press the **special function 3** button, until the desired option appears, according to the following table. The screen will show the special function (A3.1 – A3.2) that has been selected according to the table.

Option	Button	Press	Screen	Preparation
Precooked foods (1 serving 350-400g)		1x	A 3.1	Remove the lid of the packaging and put the contents (e-g- cannelloni, macaroni, gnocchi) on a plate or place the packaging directly on the tray in the microwave and cover.
Vegetables (approx. 900-1000 g)		2x	A 3.2	Put the vegetables in a container, cover and place on the rotating plate.

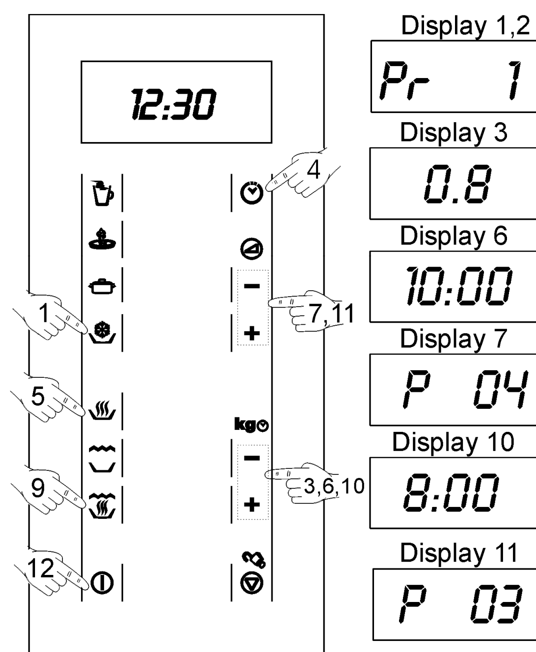
2. Press the start button. The microwave starts to function.

Programming the microwave

The normal functions (microwave, grill, microwave + grill, defrosting by weight and defrosting by time) may be programmed one after each other, up to a maximum of 3 functions.

For example, to defrost 800 g. of meat, cook it for 10 minutes at power 4 of the microwave function and then for 8 minutes at power 3 of the microwave+ grill, proceed as follows:

1. Press the **DEFROST** button. The function button goes green.
2. The type of food Meat (Type 1) is already enabled.
3. Use the "**-**" and "**+**" buttons **to indicate the weight of the food** (0.8 kg).
4. Press the **CLOCK/PROGRAMME** button **and select** the next function.
5. Press the **MICROWAVE** button. The function button goes green.
6. Use the "**-**" and "**+**"buttons to indicate the desired cooking time (10 min).
7. Press the "**-**" button to select the microwave at power 4.
8. Press the **CLOCK/PROGRAMME** button and select the following programme.
9. Press the **MICROWAVE + GRILL** button. The function key goes green.
10. Use the "**-**" and "**+**"buttons to indicate the desired cooking time (8 min).
11. Press the "**-**" button twice, to set the microwave to power 3.
12. Press the start button. The microwave starts to function.
13. The appliance beeps when it goes from one function (defrosting) to another (microwave or grill).
14. When the microwave beeps, open the door and turn the food around. Close the door again and press the start button.



During operation...

During the cooking process, you may open the door at any moment, as:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS IMMEDIATELY INTERRUPTED.
- The grill is deactivated and remains at a high temperature.
- The timer stops and the screen shows the operating time that is left.

If you wish, you may:

1. Turn around or move the foods to ensure uniform cooking.
2. Change the power of the microwave, using the "**-**" and "**+**" buttons.
3. Select another function, using the function buttons.
4. Adjust the operating time that is left, by pressing the "**-**" and "**+**" buttons.

Close the door again and press the start button. The appliance will start to function again.

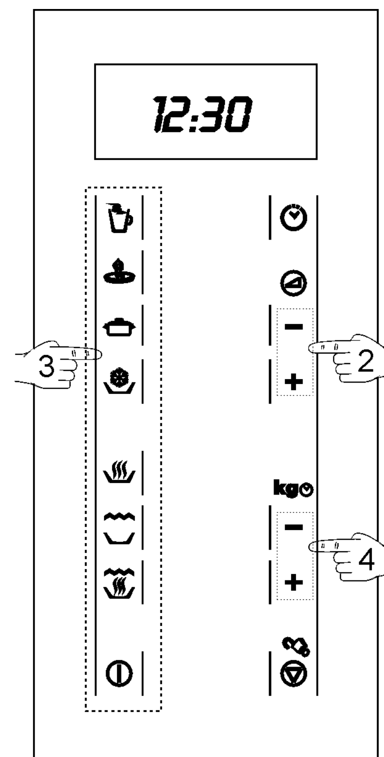
Function interruption

To interrupt the programme, press the **STOP** button or open the door of the appliance.

If you wish to cancel the cooking process, close the door again and press the **STOP** button. The oven will beep and the screen will display the time.

End of programme

When the programme is finished, the microwave beeps 3 times and the screen displays **"End"**. The beeps are repeated every 30 seconds, until the door is opened or the **"STOP"** button is pressed.



Energy Saving

This microwave is equipped with a special energy-saving system, which is enabled automatically after 10 minutes of inactivity.

In the energy-saving mode, all the buttons are off and the screen only displays the clock.

The energy-saving mode is automatically disabled when a function button is pressed.

Defrosting

The following table is a general guideline for the various defrosting and resting times required (to guarantee that the food reaches a uniform temperature) according to the type and weight of the foods. It also contains the respective recommendations for defrosting different foods.

Food	Weight	Defrosting Time	Resting time	Comment
Pieces of meat, veal, beef, pork	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Turn around 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Turn around 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Turn around 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Turn around 3 x
Stewed meat	500 g	12-14 min	10-15 min	Turn around 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Turn around 3 x
Minced meat	100 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Turn around 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn around 2 x
Sausage	125 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Turn around 1 x
Poultry, poultry parts	200 g	7-8 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Turn around 2 x
Chicken	1000 g	34-35 min	15-20 min	Turn around 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Turn around 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Turn around 2 x
Fish	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
Trout	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
Shrimps	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Turn around 2 x
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Turn around 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Turn around 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn around 3 x
Bread	100 g	2-3 min	2-3 min	Turn around 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Turn around 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Turn around 2 x
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	Turn around 1 x, keep covered
Cottage cheese	250 g	6-8 min	5-10 min	Turn around 1 x, keep covered
Cream	250 g	7-8 min	10-15 min	Remove the lid

Defrosting

General tips for defrosting

1. Only use microwave-safe dishes for defrosting (porcelain, glass, suitable plastic).
2. The defrosting by weight function and the tables refer to defrosting of raw foods.
3. The defrosting time depends on the quantity and the height of the food. When freezing foods, prepare for the defrosting process. Distribute the food in parts that match the size of the container.
4. Distribute the food as well as possible inside the microwave. The thickest parts of the fish or the chicken legs should be placed on top. The most delicate parts may be protected using aluminium foil. Important: the aluminium foil should not come in contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.
5. The most dense parts should be turned around several times.
6. Distribute the frozen food in the most uniform manner possible, because the thin, narrow parts defrost fast than the thickest parts at the top.
7. Foods that are rich in fats, such as butter, cottage cheese and cream, should not be entirely defrosted. If they are at room temperature, they will be ready to serve within a few minutes. In the case of deep-frozen cream, if there are little bits of ice, the cream should be whipped before eating.
8. Place poultry on a turn over plate so that the juices may drain more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not get too dry.
10. Turn the foods around the moment the microwave beeps and starts to flash on the screen: turn.
11. Remove frozen foods from its packaging and do not forget to remove any metal clips. If the containers that are used to keep the foods in the freezer may also be used for heating and cooking, just remove the lid. Otherwise, place the foods in containers that are suitable for microwave ovens.
12. The liquid that results in the defrosting process, particularly in the case of poultry, should be discarded and under no circumstances should it come in contact with other foods.
13. Bear in mind that a resting period is required in automatic defrosting function, so that the food is totally defrosted. This normally takes between 15 to 20 minutes.

Cooking with microwaves

Before using a container, check if it is suitable for using in a microwave oven (see: “What kind of containers may be used?”).

Cut the food before starting to prepare it.

When heating liquids, use containers with a large neck, so that the steam may evaporate easily.

Prepare foods according to the tips and pay attention to the cooking times and power levels indicated in the tables.

Remember that the values given are merely a guideline and that they may vary depending on the initial state, temperature, humidity and type of food. We recommend that the times and power levels be adjusted to each situation. Depending on the food, the cooking time should be extended or shortened and the power level should be raised or reduced.

Cooking with microwaves...

1. The greater the quantity of food, the longer the cooking time. Remember the following rules:
   - Double the quantity - double the time
   - Half the quantity – half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Liquid foods heat faster.
4. Proper distribution of the food on the rotating plate facilitates uniform cooking. If the solid foods are placed on the outer part of the plate and the least solid in the middle of the plate, it will be possible to heat different kinds of food at the same time.
5. The door of the appliance may be opened at any time. The appliance is automatically switched off. The microwave only continues to function if the door is closed.
6. Foods that are covered require less cooking time and their characteristics are better preserved. The lid must allow the microwaves to pass through and should have little openings to allow the steam to come out.

Cooking with microwaves

Important tips!

- Eggs with shells and whole eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode.
- Before heating or cooking foods with shells or **skin** (e.g., apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them with a fork** so that they do not open up.
- When foods are prepared with very little humidity (e.g. **defrosting bread,** making popcorn, etc.), the humidity evaporates very fast. The appliance then functions with a vacuum and the food may be carbonised. This situation may cause damage to the appliance and to the container being used. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**fry**) in the microwave.
- Do not heat liquids in airtight containers. **Explosion hazard!**
- **Alcoholic drinks may not** be heated to high temperatures. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- Do not heat any kind of explosive material or liquid in the microwave.
- Remove **precooked foods from the packaging,** because the latter is not always heat-resistant. Follow the manufacturer’s instructions.
- **If there are various different containers,** such as cups for example, place them uniformly on the rotating plate.
- Always heat baby bottles or **jars of baby food** without lids or teats. After heating, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. The temperature of the containers is considerably lower than that of the heated food. Check the temperature of the food before giving it to the child, to avoid burns.
- **Plastic bags** should not be closed with metal clips, but with plastic ones. The bag should be perforated several times so that the steam may come out easily.
- When heating or cooking foods, ensure that they reach a minimum temperature of **70°C**.
- During the cooking process, **water vapour** may form on the glass window of the door and may drip down after a time. This is a normal situation and may even be significant if the room temperature is low. This does not represent a hazard for the safety of the appliance. After cooking, clean the water resulting from the condensation.

Cooking with microwaves

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Added liquid	Power (Watt)	Programme	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Cauliflower	500	1/8 l	800	5	9-11	2-3	Spread some butter on top. Cut in slices.
Broccoli	300	1/8 l	800	5	6-8	2-3	
Mushrooms	250	-	800	5	6-8	2-3	
Peas & carrots, frozen carrots	300	½ cup	800	5	7-9	2-3	Cut in cubes or slices.
	250	2-3 soup-spoonfuls	800	5	8-10	2-3	
Potatoes	250	2-3 soup-spoonfuls	800	5	5-7	2-3	Peel, cut in equal- sized parts.
Peppers	250	-	800	5	5-7	2-3	Cut in pieces or slices.
Leeks	250	½ cup	800	5	5-7	2-3	
Frozen Brussels sprouts	300	½ cup	800	5	6-8	2-3	
Cabbage	250	½ cup	800	5	8-10	2-3	

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Programme	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Fillets of fish	500	640	4	10-12	3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed.
Whole fish	800	800	5	3-5	2-3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed. It may be necessary to cover the ends of the fish.
		440	3	10-12		

Cooking with Grill

In order to get the best results from the grill, use the grille that is supplied along with the appliance.

Place the grille in such a position so that it does not come into contact with the metallic surfaces of the cavity, as there is the danger of an electrical arch being formed, which could damage the appliance.

IMPORTANT TIPS:

1. When the microwave is being used for the first time, it produces some smoke and a smell, which occur because of the use of oils during the manufacture process.
2. After the grill has been used for the first time, it is normal that the area with the holes that protects the grill resistances should start to deform slightly and turn a golden colour, due to the high temperatures.
3. The glass in the door reaches very high temperatures while the grill is being used. In order that the appliance be out of reach of children, it should be situated at a minimum height of 80 cm.
4. While the grill is operating, the walls of the cavity and the grille reach very high temperatures. The use of oven gloves is recommended.
5. During a longer use of the grill, it is normal for the resistances to switch off on a temporary basis, due to the safety thermostat.
6. Important: when the food is grilled or cooked in containers, it is important to check if the container is suitable or not. See the table on the types of dishes!
7. When using the grill, the splashes of grease may reach the resistance and be burned. This is a normal situation and does not represent any operating fault.
8. After each cooking process, clean the inside and the accessories, to prevent the dirt from sticking.

Tables and suggestions – Grill without microwave

Food	Quantity (g)	Time (min.)	Tips
Fish			
Dorada Sardine/red scorpion fish	800- 6-8 Units	18-24 15-20	Spread a light layer of butter on the fish. When half the time has elapsed, turn them around and sprinkle condiments.
Meat			
Sausage	6-8 Units	22-26	Prick with a fork half way through the cooking process and turn them around.
Frozen hamburger	3 Units	18-20	
Entrecote (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Half way through the process, spread a little oil or butter on it and turn it around.
Others			
Toast	4 Units	1½-3	Supervise the browning process.
Grilled sandwiches	2 Units	5-10	Supervise the browning process.

Heat the grill for 2 minutes before use. If there is no reason not to do so, use the grille. The times that are indicated are merely indicative and they may vary depending on the composition and the quantity of food, as well as on the desired results. Fish and meat will taste best if they are coated in a little vegetable oil, herbs and spices and left to marinade for a few hours before being grilled. The salt should only be added after cooking on the grill.

Sausages will not open if they are picked with a fork before being grilled.

Half way through the grill process, supervise the cooking and if necessary, turn the food around or add a little more oil.

The grill is particularly suitable for preparing thin pieces of meat and fish. Thin pieces of meat need only be turned once, while larger pieces will need to be turned several times. In the case of fish, we recommend that the two ends of the fish be joined together, the mouth and the tail before placing on the grill.

Cooking with Grill

Tables and tips – Microwave and grill

The microwave with grill function is ideal for cooking fast and browning meat at the same time. It may also be used to prepare foods “au gratin”.

The microwave and the grill function on an alternate basis. The microwaves cook and the grill browns the food.

Dish	Quantity (g)	Type of container	Power (Watts)	Programme	Time (min.)
Pasta “au gratin”	500g	Low dish	240	2	12-17
Potatoes “au gratin”	800g	Low dish	800	5	20-22
Lasagne	approx. 800 g	Low dish	800	5	15-20
Cottage cheese “au gratin”	approx. 500 g	Low dish	640	4	18-20
2 fresh chicken drumsticks (on the grille)	200 g each	Low dish	440	3	8-10
Meat round	approx. 500 g	Tall, wide container	640	4	17-19
Onion soup “au gratin”	2x200g cups	Soup bowls	440	3	2-4

Before using dishes and containers in the microwave, check that they are microwave-safe. Only use dishes that are microwave-safe.

The dishes used in the combined function must be suitable for both microwave and grill. See the table on the types of dishes to be used.

Remember that the values provided are merely indicative in nature and that they may vary depending on the initial state, the temperature, humidity and the type of food.

If the time is not sufficient to brown the food properly, set the grill function for 5 or 10 minutes more.

“Au gratin” dishes and poultry require between 3 and 5 minutes more cooking time, so that the temperature is distributed uniformly in the food.

If there are no instructions to the contrary, the rotating plate should be used in the cooking process.

The values indicated in the tables are valid for when the cavity is cold (no preheating required in advance).

What type of containers may be used?

Microwave function

In the microwave function, it is important to remember that the microwaves are reflected by metallic surfaces. Glass, porcelain, ceramic, plastic and paper will allow the microwaves to pass through.

Therefore, **metallic pans and dishes for cooking or containers with metallic components or decorations may not be used in the microwave.** Glassware and ceramic with **metallic decorations or parts** (e.g. lead glass) may not be used.

The **ideal** materials to be used for cooking in a microwave oven are refractory, heat-resistant glass, porcelain or ceramic. Very fine crystal and porcelain should only be used for a short time, to defrost or reheat foods that have already been cooked.

Test the dishes

Place the dish inside the oven at the maximum power level for 20 seconds. If it is cold or not very hot, it is suitable. However, if it gets very hot or causes an electrical arch, it is not suitable.

Hot foods transmit heat to the dish, which may become very hot. Therefore, always use a **glove!**

Grill function

In the case of the grill function, the dish must be resistant to temperatures of at least 250ºC.

Plastic dishes are not suitable.

Combined function

In the combined function, the dishes that are used must be suitable for both microwave and grill cooking.

Aluminium containers and foils

Precooked foods in aluminium containers or wrapped in aluminium foil may be placed in the microwave oven if the following instructions are followed:

- Pay attention to the manufacturer's instructions that are printed on the packaging,
- Aluminium containers should not be higher than 3 cm and they should not come into contact with the walls of the cavity (minimum distance 3 cm). The aluminium lid should be removed.
- Place the aluminium container directly on the rotating plate. If the grille is used, the container should be placed on a porcelain plate. Never put the container directly on the grille!
- The cooking time will be longer because the microwaves only enter the food from above. In case of doubt, only use microwave-safe dishes.
- Aluminium foil may be used to reflect the microwaves during the defrosting process. Delicate foods, such as poultry or minced meat, may be protected from excessive heat by covering the respective ends.
- **Important:** the aluminium foil must not come into contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.

Lids

The use of glass or plastic lids or adherent film is recommended, for the following reasons:

1. They prevent excessive evaporation (especially in very long cooking periods);
2. The cooking process is faster;
3. The food does not go dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes to avoid any type of pressure from building up. Plastic bags should also have openings. Baby bottles and baby food jars and other similar containers must only be heated without the lid, as they might explode if it is left on.

The following table gives general guidelines on the type of dishes that are suitable for each situation.

What type of containers may be used?

Table – dishware

Operating mode / Type of dish	Microwave		Grill	Microwave + Grill
	Defrost / heat	Cook		
Glass and porcelain 1) Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher	yes	yes	no	no
Glazed ceramic Fire-resistant glass and porcelain	yes	yes	yes	yes
Ceramic, earthenware dishes unglazed glazed without metallic decorations	yes	yes	no	no
Earthenware dishes				
glazed	yes	yes	no	no
unglazed	no	no	no	no
Plastic dishes 2)				
heat-resistant up to 100°C	yes	no	no	no
heat-resistant up to 250°C	yes	yes	no	no
Plastic films 3)				
Cling film	no	no	no	no
Cellophane	yes	yes	no	no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	no	no	no
Metal				
Aluminium foil	yes	no	yes	no
Aluminium containers 5)	no	yes	yes	yes
Accessories (grille)	no	no	yes	yes

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer's tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity.

Cleaning and care

BEFORE CLEANING the microwave, ENSURE THAT THE PLUG IS NOT IN THE SOCKET.

After using the appliance, let it cool off. Do not clean the appliance with abrasive cleaning products, scourers that will scratch the surface or sharp objects.

Outer surface:

1. Clean the outer surface with a neutral detergent, lukewarm water and a damp cloth.
2. Do not allow water to pass through the outer structure.

Inside:

1. After each use, clean the inside walls with a damp cloth.
2. Do not allow water to enter the ventilation holes of the microwave oven.
3. If it has been some time since the last cleaning and the cavity of the microwave oven is dirty, put a glass of water on the tray and connect the microwave at maximum power for 4 minutes. The steam that is released will soften the dirt, which will be easy to clean with a soft cloth.

   Important! The appliance should not be cleaned with steam cleaning machines. The steam may reach the charged parts and cause a short circuit.

   The most soiled stainless steel surfaces may be cleaned using a non-abrasive cleaning product.

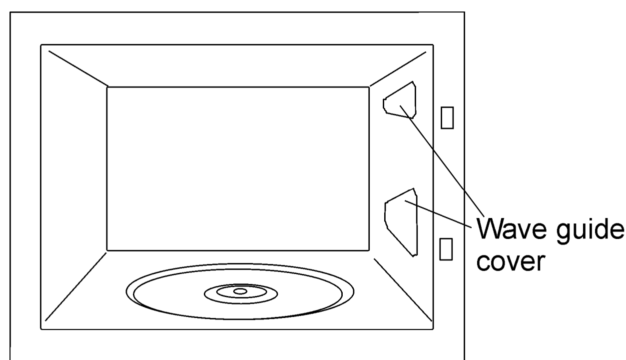
   Then they should be rinsed with hot water and dried well.
4. Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

Door, door-hinges and front of the appliance:

1. **These parts must always be clean, especially the contact surfaces between the door and the front of the appliance, so that there are no leaks.**
2. To clean, use a neutral detergent and lukewarm water. Dry with a soft cloth.

Mica covers:

Always keep the mica covers clean. Food remaining in the covers may deform it or produce sparks if they go on fire. Therefore, they should be cleaned on a regular basis, but abrasive cleaning products or sharp objects should not be used. Do not remove the covers, to avoid any risk.



Troubleshooting

The appliance does not function properly:

- Is the power plug correctly inserted in the socket?
- Is the door properly closed? The door should make an audible click when it closes.
- Are there any foreign bodies between the door and the ring?

The foods do not heat up or they heat very slowly:

- Did you use a metallic dish by mistake?
- Did you select the right operating time and power level?
- Did you place a larger or colder amount of food than usual in the microwave?

The food is too hot, dry or burned:

- Did you select the right operating time and power level?

There are noises while the appliance is in operation:

- Is there an electrical arch inside the microwave?
- Is the dish coming into contact with the walls of the cavity?
- Are there loose skewers or spoons inside the microwave?

The inside lighting does not come on:

- If all of the functions are operating correctly, the bulb is probably blown. You may continue to use the appliance.
- The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.

The power cable is damaged:

- The power cable must be replaced by the manufacturer, authorised agents or technicians that are qualified to perform this task, in order to avoid dangerous situations and because special tools are needed.

If any other type of fault is noticed, contact the Customer Support Service.

All repairs must be performed by specialised technicians.

Technical Features

Description of functions of buttons

Symbol	Description	Power	Foods
	Microwave	P 01 ---------- 130W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
		P 02 ---------- 240W	Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting
		P 03 ---------- 440W	Melting butter Heating baby food
		P 04 ---------- 640W	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods
		P 05 ---------- 800W	Cooking and heating liquids and other foods fast
	Microwave + Grill	P 01 ---------- 130W	Browning toast
		P 02 ---------- 240W	Grilling poultry and meat
		P 03 ---------- 440W	Cooking meatloaves and “au gratin” dishes
		P 04 ---------- 640W	Preparing meat round
		P 05 ---------- 800W	Potatoes “au gratin”
	Grill	1000W	Grill all sorts of foods

Specifications

- AC voltage .... 230 V / 50 Hz
- Fuse. .... 12 A / 250 V
- Power required .... 1200 W
- Grill power. .... 1000 W
- Microwave output power.. 800 W
- Microwave frequency… .... 2450 MHz
- Outer dimensions (W×A×D).. 595 × 390 × 320 mm
- Cavity dimensions (W×A×D).. 305 × 210 × 280 mm
- Oven capacity.. 18 l
- Weight .... 18,6 kg

Sayın Müşterimiz,

Yaptığınız seçimden ötürü size teşekkür ederiz. En kaliteli malzemelerle üretilmiş bu modern, fonksiyonel ve pratik cihazın ihtiyaçlarınızı tamamıyla karşılayacağından eminiz.

Cihazınızdan maksimum performansı alabilmeniz için cihazın ilk kullanımından önce dikkatle bu kullanma kılavuzunun her bölümünü okuyunuz.

HER ZAMAN BAŞVURABILECEĞINIZ BIR KAYNAK OLMASI VE CIHAZINIZI SIZDEN BAŞKALARININ DA KULLANMASI DURUMUNDA FAYDALANMALARI IÇIN BU KILAVUZU SAKLAYINIZ.

UYARI

İlk montajı Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmayan cihazlar garanti kapsamına girmezler. Teknik yardım istediğiniz zaman, garantimizden faydanabilmeniz için, ürünün faturasını ve garanti kartını, üzerinde ürünü aldığınız tarih ve bayinin kaşesi vurulmuş halde ibraz etmeniz gerekmektedir.

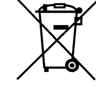
Aksi halde garanti şartları geçersiz olacaktır.

Teknik yardım istediğiniz zaman, garantimizden faydanabilmeniz için, ürünün faturasını ve garanti kartını, üzerinde ürünü aldığınız tarih ve bayinin kaşesi vurulmuş halde ibraz etmeniz gerekmektedir. Aksi halde garanti şartları geçersiz olacaktır.

Çevrenin korunmasi için öneriler

Çevre Koruma 

Metal, plastik ve kağıt gibi atıklarınız için doğru çöp atık kutularını kullanın. Böylelikle bu atık kutularına attığınız çöplerle geri dönüşüme katkıda bulunacaksınız.



Ambalajın atılması

Ambalajınız Yeşil Nokta taşımaktadır. Eğer yaşadığınız yerde böyle bir uygulama varsa farklı ambalaj malzemelerini (kartonları, şeritleri, naylon folyoları) doğru kutulara atınız. Bu işlem ambalaj malzemelerinin yeniden kullanılmasını sağlayacaktır.

Ambalajın atılması için gördüğünüz dışında çarpı bulunan sembölü gereklerine göre hatırlamak bir yükümlülüktür.

İmha işlemi için eksik bilgilerde satıcınızla irtibata geçiniz.

Ambalaj malzemeleri atılana kadar çocukların bu malzemelerle oynamalarına müsaade etmeyiniz.

Içindekiler

Güvenlik bilgileri



- **Uyari:** Mikrodalga fırınınızı kullanırken sık sık kontrol ediniz. Yüksek derecede ve uzun süre pişen yiyecekler çok ısındığından denetimsiz bırakılmamalıdırlar.
- Mikrodalga fırınınızdan duman çıktığını görürseniz derhal cihazı kapatınız ve elektrik bağlantısını kesiniz. Alevler sönene kadar fırının kapağını kapalı tutunuz.
- **Uyari:** Çocukların mikrodalga fırını bir yetişkin gözetimi olmadan kullanabilmeleri için kullanım konusunda eğitilmiş olmaları ve yanlış kullanım sonucu oluşabilecek tehlikeleri anlamış olmaları gereklidir.
- **Uyari:** Izgara fonksiyonu kullanılırken dikkatli olunuz. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.
- Cihazlarımız gerekli güvenlik kurallarına ve teknik donanıma sahiptir. Yine de farklı sebeplerden bir kaza oluşması riski daima vardır.
- Mikrodalga fırının içinde alev alma riskleri yüksek olan plastik veya kağıt kaplar kullanılması durumunda kapları sık sık kontrol ediniz.
- Kapları mikrodalga fırında kullanmadan önce mikrodalga için uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. Sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Cihaz sıcakken nemli yüzeylerle (eliniz, ıslak bezler vb) temas etmemelidir. Cihazın elektrik kabloları ıslak ve sivri uçlu cisimlerle temas halinde olmamalıdır.
- Mikrodalga fırınızın yakınına elektrikli başka bir cihaz bağlayacağınızda bu cihazların kablolarının, ısıdan zarar görebilecekleri için, mikrodalga fırına değmemesine, hasar ve tehlike oluşmaması için ise mikrodalga fırının kapağına sıkışmamasına dikkat ediniz.
- Cihazı sadece üretildiği amaç için kullanmaya dikkat ediniz. Cihaz aşağıdaki durumlarda kullanılmamalıdır :
  - Eğer kapak doğru kapatılamıyorsa;
  - Eğer kapak menteşeleri zedelenmişse;
  - Eğer kapak ve kapağın ön tarafta oturduğu yüzey zedelenmişse;
  - Kapak camı zedelenmişse;
  - Metal bir cisim olmadığı halde fırının içinde ark oluşuyorsa;
- Cihazın havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

Temizleme / Bakım:

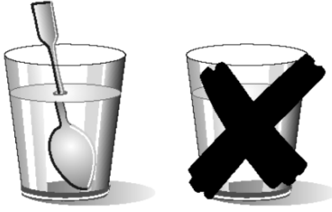
- Herhangi bir bakım veya temizlik yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.
- Lütfen “Temizlik ve Bakım” bölümündeki bilgilere dikkat ediniz.
- Cihazın doğru şekilde çalışabilmesi için temas yüzeyleri (iç haznenin ön kısmı ve kapağın iç tarafı) temiz tutulmalıdır. Bu yüzeyler yumuşak bir deterjan ve yumuşak bir bezle (yüzeyi asla çizmeyecek malzemelerle) temizlenmelidir.
- **Uyari:** Temas yüzeyleri zedelenmiş bir cihazı asla kullanmayınız. Ancak Yetkili Teknik Servislerimiz tarafından onarılmış bir cihazı tekrar kullanabilirsiniz.

Güvenlik bilgileri

Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir:

- Döner tabak içinde olmadan cihazı çalıştırmayınız.
- Cihazı içinde yiyecek yokken çalıştırmayınız. Bu aşırı yüklenmeye sebep olabilir.
- Mikrodalgaya uygun kaplar kullanın.
- Cihazın içine alev alabilecek hiçbir malzeme koymayınız. Bu malzemeler cihaz çalışınca yangına sebep olabilir.
- Kabuklu yumurtalar ve haşlanmış, bütün haldeki yumurtalar patlama olasılığına karşı mikrodalgada ısıtılmamalıdır.
- Saf alkol ya da alkollü içecekleri yangin tehlikesine karşı mikrodalga fırında ısıtmayınız.

  YANGIN TEHLİKESİ VARDIR.
- Uyari**:** Sıvıları ve diğer yiyecekleri ağzı kapalı kaplarda ısıtmayınız, patlayabilirler.



Sıvıları ısıtırken dikkatli olunuz!

- Su, kahve, çay, süt vb. sıvılar mikrodalgada ısıtıldıklarına fırının içinde kaynama noktasına çok yaklaşabilirler. Bu maddeler cihazdan hızlı çıkarılırlarsa aniden kaynama noktasına ulaşarak kabın dışına (elinize, üzerinize) doğru patlayabilirler. Bu gibi durumlarda yanma ve yaralanma tehlikesi oluşabileceği için sıvılar cihazdan dikkatli şekilde çıkarılmalıdır.
- Bu durumu önlemek için sıvıları ısıtırken içlerine plastik kaşık veya cam çubuk koyunuz.

Dikkat!

- **Ufak miktarlarda** yiyecekler ısıtırken uzun ısıtma süresi ve yüksek güç seçmeyiniz çünkü bu aşırı ısınmaya veya yanmaya sebep olabilir. Örneğin yüksek güç seviyesinde ekmek 3 dakikadan sonra yanabilir.
- Tost yapmak için sadece ızgara fonksiyonunu kullanınız ve bu sürede fırını sık sık kontrol ediniz. Eğer bu işlem için mikrodalga ve fırın fonksiyonlarını bir arada kullanıyorsanız tost çok kısa bir sürede alev alacaktır.
- **Bebek mamalarını** her zaman kapağı olmayan kaplarda ısıtınız. Isıttıktan sonra mamayı iyice sallayınız, karıştırınız ve ısının eşit olarak dağıldığından emin olunuz. Mamanın içinde bulunduğu kap her zaman mamadan daha soğuk olacaktır. Bu sebeple mamayı bebeğe vermeden sıcaklıklarını kontrol ediniz. Aksi taktirde **yanma tehlikesi!** Oluşabilir.

Onarım durumunda:

- **Uyari:** Her türlü bakım ve onarım işlemlerinin Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılması gereklidir. Cihaza başkalarının müdahalesi tehlike oluşturur.
- **Uyari:** Ampul değişimi Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır.
- Eğer güç kablosunda problem varsa kablonun değişimi de sadece Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır.
- Elektrikle ilgili bölüm ve parçaların tamir, bakım ve değişim işlemleri sadece Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır.

Montaj talimatlari

Cihazı kutusundan çıkarıp içindeki bütün aksesuar ve paketleme malzemelerini çıkarınız. Cihazı ve parçalarını nemli bir bezle silip kurulayınız.

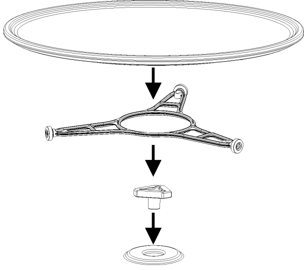
Aşağıdaki kısımların iyi durumda olup olmadıklarını kontrol ediniz:

- Kapak ve menteşeler
- Mikrodalganın ön kısmı
- Mikrodalganın iç ve dış yüzeyleri

Yukarıda belirtilen kısımlarda herhangi bir hata gördüğünüzde CİHAZI KULLANMAYINIZ ve yetkili teknik servisi arayınız.

Cihazı ağırlığını taşıyabilecek sabit ve düz bir yüzeye yerleştiriniz.

Dönen tabanı çukuruna yerleştiriniz ve tabağı da yerine tam oturacak şekilde yerleştiriniz. Mikrodalga fırın her kullanıldığında hem taban hem de döner tabak cihazın içinde ve doğru yerleştirilmiş şekilde olmalıdır. Döner tabak saat yönüne ve saat yönünün tersine döner.



Uyari: Mikrodalga fırınınız koruyucu şeffaf folyo ile sarılmış olabilir. İlk kullanımdan önce alttan başlayarak folyoyu çıkarınız.

Mikrodalganın soğutma sisteminin verimli olabilmesi için montajın, cihazın üzerinde boşluk kalacak şekilde yapılmasına dikkat ediniz (ekteki sayfalara bakınız).

Montaj sırasında kabloların cihazın arkası ile temas etmemesine dikkat ediniz, aksi halde yüksek ısılar kablolara zarar verebilir.

Eğer fırın ve mikrodalga aynı mutfak modülüne monte ediliyorsa, buhar yoğuşması olabileceği için mikrodalga mutlaka üste monte edilmelidir.

Mikrodalga fırın radyo, televizyon ve ısıtıcı cihazların yakınına monte edilmemelidir.

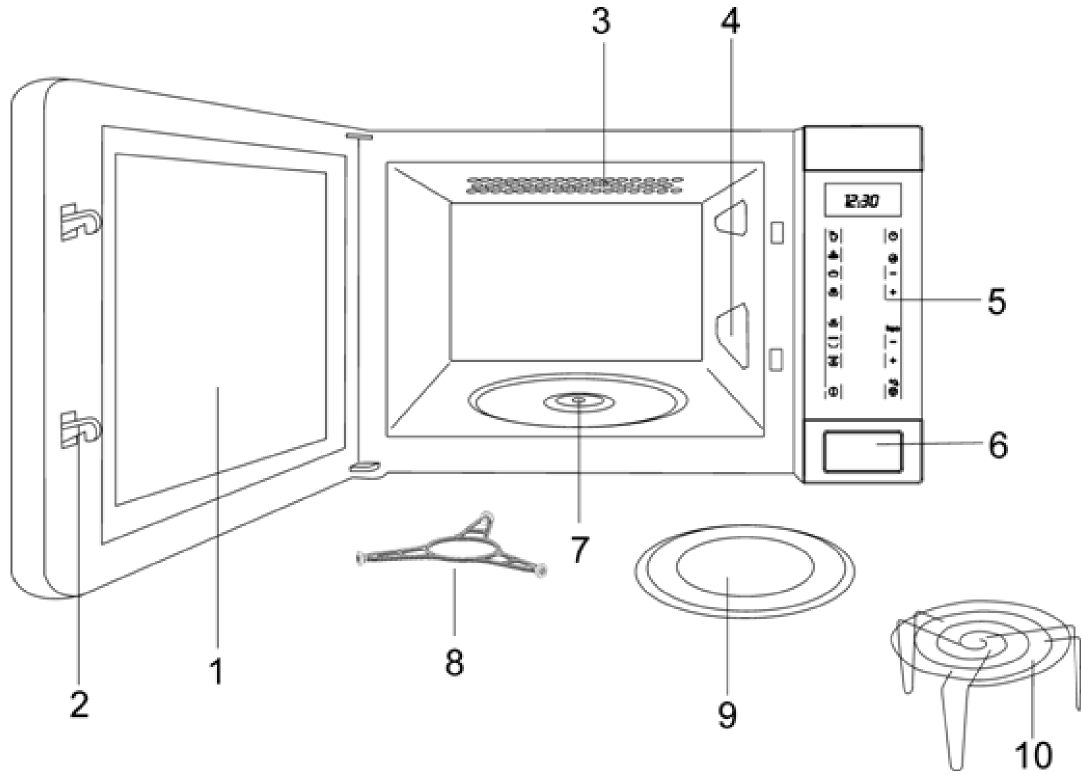
Aracın, televizyon ve radyo gibi araçların çevresinde bulunmaları sakıncalıdır.

Cihazda bir güç kablosu ve tek fazlı bir priz bulunmaktadır.

UYARI: CIHAZIN BAĞLANTISI IÇIN MUTLAKA TOPRAKLI PRIZLER KULLANILMALIDIR.

Bu montaj talimatlarına uyulmamasından oluşabilecek herhangi bir arızadan ve size, eşyalara ya da diğer canlılara gelebilecek zararlardan firmamız ya da bayilerimiz sorumlu tutulamaz.

Cihazin tanimi

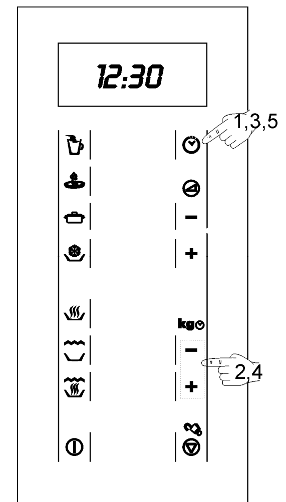


1. **1.** Kapak camı
2. **2.** Kapak kilidi
3. **3.** Kuvarz gril
4. **4.** Mika kapak
5. **5.** Kontrol paneli
6. **6.** Kapak açma düğmesi
7. **7.** Döner taban montaj yeri
8. **8.** Döner taban
9. **9.** Döner tepsi
10. **10.** Tel Izgara

Saatin ayarlanmasi

1. Rakamlar yanana kadar **SAAT** tuşuna basınız.
2. Dönen düğmeyi çevirerek saat değerini giriniz.
3. Dakikayı ayarlamak için tekrar **SAAT** tuşuna basınız.
4. Dönen düğmeyi çevirerek dakikayı ayarlayınız.
5. İşlemi sonlandırmak için **SAAT** tuşuna basınız

ÖNEMLİ NOT: Saati saklamak için SAAT düğmesine basınız. Saati görmek için aynı işlemi tekrarlayınız.



Mikrodalga firinin avantajlari

Klasik fırınlarda rezistanslardan ya da gazlı ısıtıcılardan yayılan ısı yiyeceğin dışından içine doğru yavaş yavaş etki eder. Bu sebeple sırasıyla fırının içindeki hava, fırının parçaları ve yiyeceklerin içinde bulunduğu kaplar da (tepsiler) ısındığı için büyük enerji kaybı oluşur.

Diğer yandan, mikrodalga fırınlarda ısı yiyeceğin içinde oluştuğu için, yiyeceği içinden dışına doğru ısıtır. Bu sebeple fırının içindeki hava, fırının parçaları ve kaplar (mikrodalgada kullanıma uygun olanlar) ısınmadığı için enerji kaybı olmaz.

Kısaca mikrodalga fırınların avantajları aşağıdadır:

1. Pişirme zamanından tasarruf; genel olarak pişirme, geleneksel fırınlardan ¾ oranında daha kısa sürer.
2. Çok hızlı buz çözme sayesinde bakteri oluşumunun engellenmesi.
3. Elektrik tasarrufu.
4. Pişirme süresinin kısalmasından dolayı yiyeceklerin besin değerlerini kaybetmemesi.
5. Kolay temizlenme.

Mikrodalga fırın nasıl çalışır?

Mikrodalga fırınların içinde elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine çeviren “magnetron” adında bir yüksek voltaj üreteci bulunur. Bu elektromanyetik dalgalar fırının iç kısmına bir anten tarafından yönlendirilirler ve döner tabak trafından yayılırlar.

Fırının içinde mikrodalgalar her yöne dağılır ve metalik duvarlar tarafından yansıtılırak yiyeceklerin her tarafının eşit pişmesini sağlar.

Yemekler neden ısınır?

Çoğu besin maddesi su içerir ve su molekülleri mikrodalgalar tarafından titreştirilir.

Moleküller arasındaki sürtünme ısı açığa çıkmasına neden olur ve yiyeceğin içindeki ısı yükselerek yiyeceğin pişmesini, ısınmasını ya da buzlarının çözülmesini sağlar.

Yiyeceğin içinde ısı oluşunca:

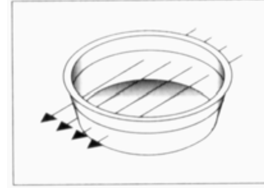
- Yemek susuz ya da yağsız pişebilir;
- Mikrodalga fırında pişirmek, ısıtmak ya da buz çözmek geleneksel fırındakinden çok daha kısa sürer;
- Yiyecekteki vitaminler, mineraller ve besleyici maddeler korunmuş olur;
- Yiyeceklerin doğal tat ve kokularında değişiklik olmaz.

Mikrodalgalar porselenin, camın, kartonun ya da plastiğin içinden geçebilir ama metalden geçemez. Bu sebeple metal kaplar mikrodalga fırının içinde kullanılmamalıdır.

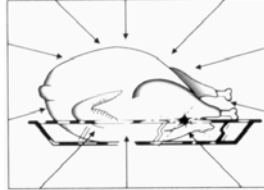
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır....



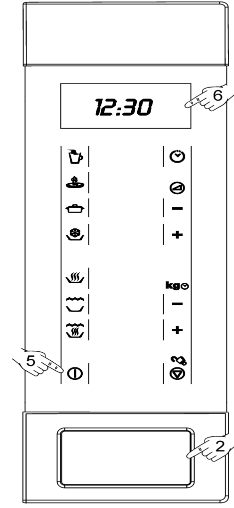
...camdan, porselenden geçerler...



...yiyecek tarafından emilirler.



Kullanim talimatlari



Uyarı : Cihaz boş iken, içinde yiyecek yokken kesinlikle çalıştırmayınız

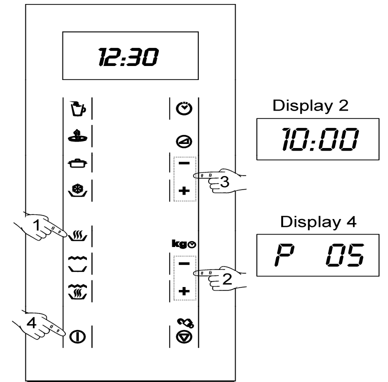
Cihazı çalıştırmak için asagidaki islemleri yapiniz :

1. Firini uygun bir güç kaynagina baglayiniz (Montaj talimatlarina bakiniz).
2. Kapagi, **AÇMA TUSUNA** basara açiniz. Firinin iç isigi yanacaktir.
3. Yiyecegin bulundugu kabi tepsinin ya da izgaranin üzerine koyunuz.
4. Bundan sonraki bölümlerde yer alan açiklamalara uygun olarak istediginiz sicaklik ve pisirme programini seçiniz.
5. Kapagi kapatiniz ve baslatma tusuna basiniz.
6. Firin çalismaya baslayacaktir. Ekranda kalan çalisma süresi yer alacaktır.

ÖNEMLI NOT

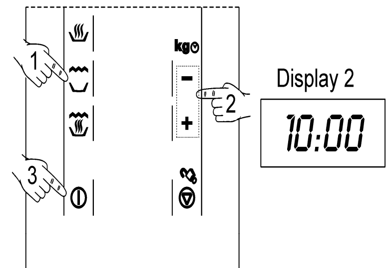
Kontrol panelindeki tuslar firinin çalistigini göstermek için isiklandirilmistir. Fabrika çikis ayari olarak, kullanilabilen tuslar **kirmizi** yanar. Herhangi bir program seçildiginde o tus **yesile** döner.

Mikrodalga fonksiyonu



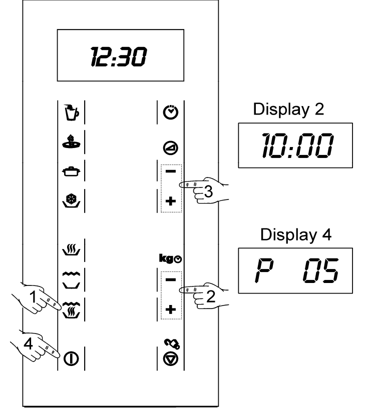
1. **MİKRODALGA** tusuna basiniz. Bu tus yanacaktir ve işlem süresince yanmaya devam edecektir.
2. Dönen dügmeyi çevirerek (iki yöne de döner) pisirme süresini ayarlayiniz (örnegin 10 dakika).
3. Firinin güç seviyesini degistirmek için, **"-"** ve "+" tuslarina basiniz . Eger bu tuslarla güç ayarlanmazsa firin maksimum gücünde çalisacaktir
4. Baslatma tusuna basiniz. Firin çalismaya baslayacaktir.

Izgara fonksiyonu



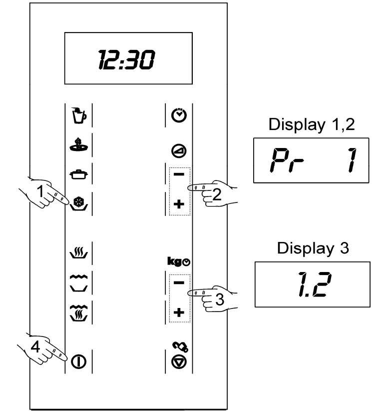
1. **IZGARA** tusuna basiniz. Bu tus yanacaktir.
2. Dönen dügmeyi çevirerek (iki yöne de döner) pisirme süresini ayarlayiniz (örnegin 10 dakika).
3. Baslatma tusuna basiniz. Firin çalismaya baslayacaktir.

Mikrodalga + Izgara fonksiyonu



1. **MIKRODALGA + IZGARA** tusuna basiniz. Bu tus yanacaktir.
2. Dönen dügmeyi çevirerek (iki yöne de döner) pisirme süresini ayarlayiniz (örnegin 10 dakika).
3. Firinin güç seviyesini degistirmek için "**-**"ve "+"tuslarina basiniz. Eger bu tuslarla güç ayarlanmazsa firin maksimum gücünde çalisacaktir
4. Baslatma tusuna basiniz. Firin çalismaya baslayacaktir.

Ağırlığa göre buz çözme fonksiyonu (otomatik)

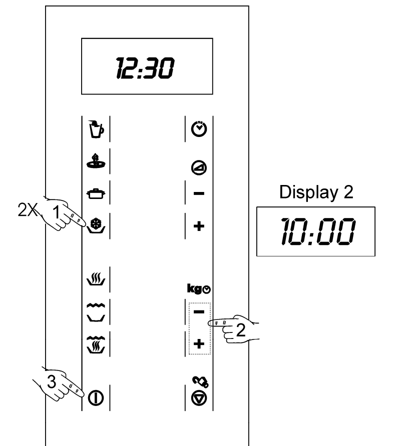


1. **BUZ ÇÖZME** tusuna basiniz. Bu tus yanacaktir.
2. Yiyecegin cinsini tanimlamak için **"-"** ve "+"tuslarina basiniz. Eger bu tuslarla yiyecegin cinsi belirtilmezse firin otomatik olarak 1 numarali yiyecegi seçecektir.
3. Dönen dügmeyi çevirerek (iki yöne de döner) yiyecegin agirligini ayarlayiniz (örnegin 1,2 kg).
4. Baslatma tusuna basiniz. Firin çalismaya baslayacaktir.
5. Firin alarm verdigi ve kendi kendisini kapattigi zaman kapagi açinlz ve yemegi karistirinlz. Buz çözme islemine devam etmek için kapagi tekrar kapatiniz ve baslatma tusuna basiniz.

Asagidaki tabloda agirliga göre buz çözme fonksiyonuyla ilgili olarak, farkli agirlik dilimleri, buz çözme zamani dilimleri, agirlik / zaman dilimleri (dogru isi dagilimini saglamak için) ve bazi tavsiyeler yer almaktadir.

Program	Yiyecek	Ağırlık	Süre	Dinlenme Süresi
Pr 1	Et	0.1 – 1.5 kg	4 - 45 dakika	20 - 30 dakika
Pr 2	Tavuk	0.1 – 1.5 kg	4 - 50 dakika	20 - 30 dakika
Pr 3	Balik	0.1 – 1.5 kg	4 - 45 dakika	20 - 30 dakika
Pr 4	Meyve	0.2 – 0.5 kg	2 - 13 dakika	5 - 10 dakika
Pr 5	Ekmek	0,1 – 0,8 Kg	2 - 19 dakika	5 - 10 dakika

Zamana göre buz çözme (manuel)



1. **BUZ ÇÖZME** tusuna iki kere basiniz. Bu tus yanacaktir.
2. Dönen dügmeyi çevirerek (iki yöne de döner) buz çözme zamanini ayarlayiniz (örnegin 12 dakika).
3. Baslatma basiniz. Firin çalismaya baslayacaktir.
4. Firin alarm verdigi ve kendi kendisini kapattigi zaman kapagi açinlz ve yemegi karistirinlz. Buz çözme islemine devam etmek için kapagi tekrar kapatiniz ve baslatma tusuna basiniz

Özel fonksiyonlar

Özel funksiyon SIVILAR/PATATES

1. Aşağıda verilen tabloya göre istenen seçenek görünene kadar **özel fonksiyon 1** düğmesine basınız. Ekran tabloya göre seçilen özel fonksiyonu (A 1.1 - A 1.6) gösterir.

Seçenek	Düğme	Basınız	Ekran	Hazırlık
1 fincan		1 kez	A 1.1	Sıvıyı bir kaba koyun ve döner tabağa yerleştirin.
2 fincan		2 kez	A 1.2	
3 fincan		3 kez	A 1.3	
250 g patates		4 kez	A 1.4	Patatesleri bir kaba koyun, 1 ya da 2 yemek kaşığı su ilave edin, kapatın ve ızgara aparatının üzerine yerleştirin.
500 g patates		5 kez	A 1.5	
1000 g patates		6 kez	A 1.6	

2. Başlat düğmesine basınız. Mikrodalga çalışmaya başlayacaktır.

Özel funksiyon: GRATEN YAPMA

1. Aşağıda verilen tabloya göre istenen seçenek görünene kadar **özel fonksiyon 2** düğmesine basınız. Ekran tabloya göre seçilen özel fonksiyonu (A 2.1 - A 2.2) gösterir.

Seçenek	Düğme	Basınız	Ekran	Hazırlık
Patates graten		1 kez	A 2.1	1000 g çiğ patates Yiyeceği bir kaba koyun (yaklaşık 25 - 26 cm çapında) ve döner tabağa yerleştirin.
Makarna graten		2 kez	A 2.2	250 g makarna Yiyeceği bir kaba koyun (yaklaşık 25 - 26 cm çapında, 10 cm derinliğinde), üzerini kapatın ve ızgara aparatının üzerine yerleştirin.

2. Başlat tuşuna basınız. Mikrodalga çalışmaya başlayacaktır.

Özel funksiyon: BUZ ÇÖZME VE ISITMA

1. Aşağıda verilen tabloya göre istenen seçenek görünene kadar **özel fonksiyon 3** düğmesine basınız. Ekran tabloya göre seçilen özel fonksiyonu (A 3.1 - A 3.2) gösterir.

Seçenek	Düğme	Basınız	Ekran	Hazırlık
Önceden pişirilmiş yiyecekler (1 porsiyon 350 -400 gram)		1 kez	A 3.1	Paketin kapağını kaldırın ve yiyeceği (ör: makarna) bir tabağa koyarak veya paketi direkt ızgara aparatının üzerine koyarak üzerini kapatın.
Sebzeler (yaklaşık 900 - 1000 gram)		2 kez	A 3.2	Sebzeleri bir kaba koyun, üzerini kapatın ve döner tabağa yerleştirin.

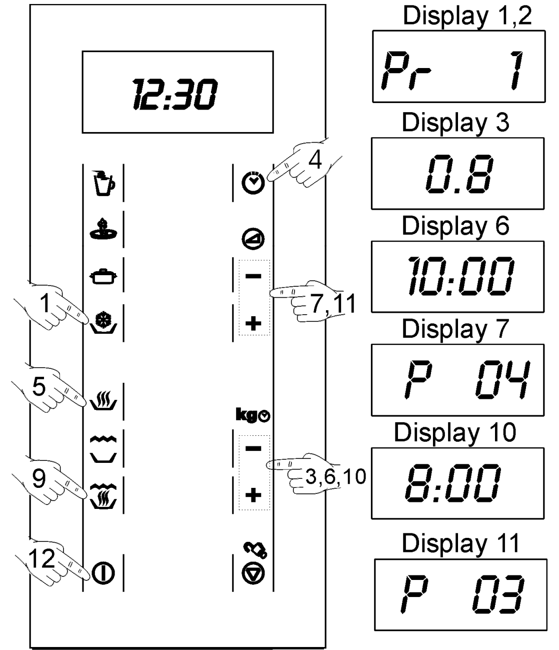
2. Başlat tuşuna basınız. Mikrodalga çalışmaya başlayacaktır.

Mikrodalga firinin programlanmasi

Normal fonksiyonlar (Mikrodalga, Izgara, Mikrodalga + Izgara, Agirliga Göre Buz Çözme ve Zamana Göre Buz Çözme) pespese, 3 fonksiyonu geçmeyecek sekilde programlanabilir.

Örnegin, 800 gr. etin agirligina göre buzunu çözme, bu eti 4. güçte 10 dakika boyunca isitma ve mikrodalga + izgarada 3. güçte 8 dakika pisirme islemini yapalim.

1. **BUZ ÇÖZME** tusuna basiniz. Bu tus yanacaktir.
2. Yiyecek çesidi (et oldugu için) otomatik olarak ayarlidir (Tip 1).
3. **Dönen dügmeyi çevirerek yiyecegin agirligini giriniz** (0.8 kg).
4. Bir sonraki fonksiyonu programlamak için **SAAT/PROGRAM** tusuna basiniz.
5. **MIKRODALGA** tusuna basiniz. Bu tus yanacaktir.
6. Dönen dügmeyi çevirerek çalisma süresini (10 dakika) giriniz.
7. "– " tusuna basarak güç seviyesini 4'e düsürünüz.
8. Bir sonraki fonksiyonu programlamak için **SAAT/PROGRAM** tusuna basiniz.
9. **MIKRODALGA + IZGARA** tusuna basiniz. Bu tus yanacaktir.
10. Dönen dügmeyi çevirerek çalisma süresini (8 dakika) giriniz.
11. "– " tusuna iki kere basarak güç seviyesini 3'e düsürünüz
12. Baslatma tusuna basiniz. Firin çalismaya baslayacaktir.
13. Bir programdan diğerine geçildiğinde cihaz alarm sesi verecektir.
14. Firin alarm verdigi ve kendi kendisini kapattigi zaman kapagi açin ve yemegi karistirin. Kapagi tekrar kapatiniz ve baslatma tusuna basiniz.



Çalisma sirasinda...

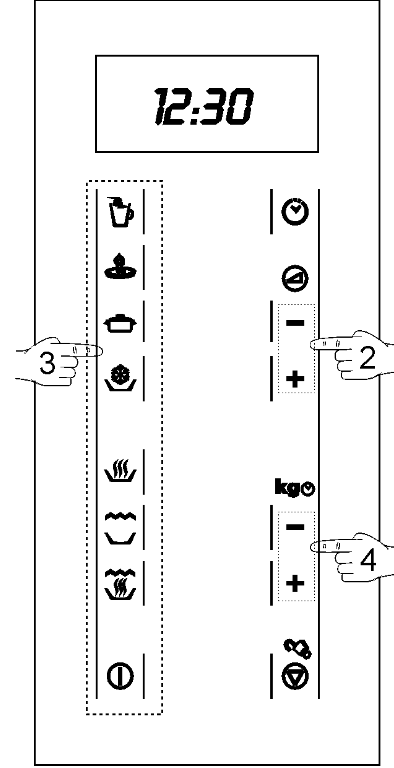
Pisirme isleminin herhangi bir asamasinda firinin kapagi açilabilir. Bu durumda:

- FIRIN ANINDA MIKRODALGA ÜRETMEYI DURDURUR.
- Isitici kapanir, ama bir süre daha yüksek isida kalir.
- Zamanlayici aninda durur ve kalan pisirme süresini gösterir.

Böylece gerekli hallerde:

1. Daha esit pisirme saglamak için yemegin çalklanmasi ya da karistirilmasi mümkün olur.
2. “– “ ya da “+”tuslarina basarak firinin gücü ayarlanabilir.
3. Fonksiyon tuslarina basarak fonksiyon degistirilebilir.
4. Kalan çalisma süresi döner dügme çevirilerek degistirilebilir.

Kapagi kapatiniz ve baslatma dügmesine basiniz. Firin tekrar çalismaya baslayacaktir.



Firinin çalismasina müdahale etmek

Programlanmis zaman sona ermeden firinin çalismasini durdurmak için, **DURDURMA** tusuna basiniz ya da kapagi açiniz.

Eger yiyecegi pisirmeye devam etmek istemiyorsaniz, kapagi kapatiniz ve **DURDURMA** tusuna bir kez daha basiniz. Bir alarm sesi duyulacak ve ekranda saat görünecektir.

Program sonu

Çalisma süresinin sonunda firin kapanacak, 3 kez alarm çalacak ve ekranda “**End**” kelimesi görünecektir. Kapak açilip **DURDURMA** tusuna basilana kadar 30 saniyede bir alarm çalmaya devam edecektir.

Enerji tasarrufu

Bu mikrodalga firinda, firinin 10 dakika çalismamasi halinde otomatik olarak devreye giren “enerji tasarrufu modu” vardir.

Enerji tasarrufu modunda kontrol panelindeki tüm dügmelerin isiklari söner ve ekranda saat görülür.

Herhangi bir tusa basildigi zaman bu fonksiyon otomatik olarak devreden çikar.

Buz çözme

Aşağıdaki tablo, yiyeceklerin cinslerine ve ağırlıklarına göre heryerlerinin eşit ısıya ulaşarak buzlarının çözülmesini sağlamak için gerekli buz çözme ve bekleme zamanlarını gösterir. Tabloda farklı yiyeceklerin buzlarını çözmek için faydalı tavsiyeler de yer almaktadır.

Yiyecek	Ağırlık	Buz çözme süresi	Bekleme zamanı	Uygulama
Kuzu, dana, domuz parçaları	100 g	3 - 4 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	200 g	6 - 7 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	500 g	14 - 15 dakika	10 - 15 dakika	2 kez çevirin
	700 g	20 - 21 dakika	20 - 25 dakika	2 kez çevirin
	1000 g	29 - 30 dakika	25 - 30 dakika	2 kez çevirin
	1500 g	42 - 45 dakika	30 - 35 dakika	3 kez çevirin
Kapama	500 g	12 - 14 dakika	10 - 15 dakika	2 kez çevirin
	1000 g	24 - 25 dakika	25 - 30 dakika	3 kez çevirin
Kıyma	100 g	4 - 5 dakika	5 - 6 dakika	1 kez çevirin
	300 g	8 - 9 dakika	8 - 10 dakika	2 kez çevirin
	500 g	12 - 14 dakika	15 - 20 dakika	2 kez çevirin
Sosis	125 g	3 - 4 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	250 g	8 - 9 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	500 g	15 - 16 dakika	10 - 15 dakika	1 kez çevirin
Kümes hayvanları	200 g	7 - 8 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	500 g	17 - 18 dakika	10 - 15 dakika	2 kez çevirin
Tavuk	1000 g	34 - 35 dakika	15 - 20 dakika	2 kez çevirin
	1200 g	39 - 40 dakika	15 - 20 dakika	2 kez çevirin
	1500 g	48 - 50 dakika	15 - 20 dakika	2 kez çevirin
Balık	100 g	3 - 4 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	200 g	6 - 7 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
Alabalık	200 g	6 - 7 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
Karides	100 g	3 - 4 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	500 g	12 - 15 dakika	10 - 15 dakika	2 kez çevirin
Meyve	200 g	4 - 5 dakika	5 - 8 dakika	1 kez çevirin
	300 g	8 - 9 dakika	10 - 15 dakika	2 kez çevirin
	500 g	12 - 14 dakika	15 - 20 dakika	3 kez çevirin
Ekmek	100 g	2 - 3 dakika	2 - 3 dakika	1 kez çevirin
	200 g	4 - 5 dakika	5 - 6 dakika	1 kez çevirin
	500 g	10 - 12 dakika	8 - 10 dakika	2 kez çevirin
	800 g	15 - 18 dakika	15 - 20 dakika	2 kez çevirin
Tereyağı	250 g	8 - 10 dakika	10 - 15 dakika	1 kez çevirin ve üzerini kapatın
Peynir	250 g	6 - 8 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin ve üzerini kapatın
Krema	250 g	7 - 8 dakika	10 - 15 dakika	Üzerini kapatmayın

Buz çözme

Buz çözme için ipuçları

1. Buz çözme işleminde de sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır. (porselen, cam, uygun plastik gibi)
2. Ağırlığa göre buz çözme ve ilgili tablo çiğ yiyecekler için geçerlidir.
3. Çözülme süresi yiyeceğin miktarına ve hacmine (kalınlığına) bağlıdır. Yiyecekleri dondururken, parçaları buz çözme işlemini de düşünerek hazırlayınız. Yiyecekleri mikrodalganızda kullandığınız kapların büyüklüğüne göre bölerek dondurunuz.
4. Yiyeceği fırın içinde mümkün olduğu kadar yayarak yerleştiriniz. Balığın veya tavuk butlarının kalın parçaları üste gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Hassas parçalar alüminyum folyoya sarılarak korunabilir. **Önemli:** Folyo cihazın duvarlarına temas etmemelidir. Aksi halde ark oluşmasına sebep olur.
5. Kalın parçalar birkaç kez çevrilmelidir.
6. Donmuş yiyecekler mümkün olduğunca eşit şekilde dizilmelidir. Çünkü ince kısımlar kalın kısımlardan önce çözülecektir.
7. Yağ oranı yüksek yiyecekler (yağ, peynir, krema vb) tamamen çözdürülmemelidir. Oda ısısına geldiklerinde birkaç dakika içinde servise hazır olacaklardır. Eğer krema derin dondurucuda dondurulduysa, yerken içinde küçük buz parçacıkları kalmaması için yenmeden önce çırpılmalıdır.
8. Kümes hayvanlarını derince bir kaba koyunuz ki suları rahatça süzülebilsin.
9. Ekmek bir peçeteye sarılmalıdır, böylece kuruması önlenecektir.
10. Mikrodalganızdan turn uyarısını bekleyin.
11. Donmuş yiyecekleri mikrodalgaya yerleştirmeden önce paketlerinden çıkarınız. Yiyeceğin üzerinde metal parçalar varsa onları da çıkarınız. Eğer yiyeceği dondurduğunuz kaplar mikrodalgada kullanılabiliyorsa sadece kapağını açınız. Aksi halde yiyeceği mikrodalgaya uygun bir kaba yerleştiriniz.
12. Buz çözme sonucu olşan sıvı, özellikle kümes hayvanlarınınki, başka yiyeceklerle temas etmeden atılmalı ve hiçbir şekilde kullanılmamalıdır.
13. Unutmayınız ki çözülmenin tam tam anlamıyla gerçekleşebilmesi için bir “dinlenme süresi” gereklidir. Bu süre genelde 15-20 dakikadır.

Mikrodalga ile pişirme

Mikrodalgaya her hangi bir kap yerleştirmeden önce kabın uygun olup olmadığını mutlaka kontrol ediniz. (bkz. “Ne tür kaplar kullanılmalıdır?” bölümü)

Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği parçalara ayırınız.

Sıvıları ısıtırken geniş ağızlı kaplar kullanınız, böylece buhar kolay çıkacaktır.

Yiyecekleri verilen bilgilere göre hazırlayınız ve tablodaki pişme sürelerine ve güç seviyelerine dikkat ediniz.

Verilen tablonun size ancak yaklaşık bir fikir vereceğini unutmayınız. Bu bilgiler yiyeceğin cinsine, nem oranına, ısısına ve büyüklüğüne göre değişecektir. Her pişirmede zaman ve güç seviyelerinin ayarlanmasını tavsiye ederiz. Yiyeceğe göre pişirme zamanı ve güç seviyesini artırabilir ya da düşürebilirsiniz.

Mikrodalga ile pişirme...

1. Yiyecek miktarı çoğaldıkça, pişirme süresi uzayacaktır. Aşağıdaki bilgileri hatırlayınız:
    - İki kat miktar – iki kat zaman
    - Miktarın yarısı – zamanın yarısı
2. Yiyecek ne kadar soğuksa pişirme süresi o kadar uzayacaktır.
3. Sıvı yiyecekler daha hızlı ısınacaktır.
4. Döner tabağa yiyecekleri doğru yerleştirmek hepsinin aynı anda pişmesini kolaylaştıracaktır. Eğer kalın parçalar tabağın dışına, ince olanlar iç tarafına yerleştirilirse, aynı anda çeşitli yiyecekler ısıtılabilir.
5. Cihazın kapağını istediğiniz zaman açabilirsiniz. Bu durumda cihaz otomatik olarak kapanır. Kapak kapatıldığında çalışmaya devam eder.
6. Üzeri kapatılan yiyecekler daha kısa sürede pişer ve lezzetini muhafaza eder. Ancak kapak mikrodalgaların yiyeceğe geçmesine imkan vermeli ve buharın çıkabilmesi için aralık durmalıdır.

Mikrodalga ile pişirme

Önemli ipuçları!

- Kabuklu ve haşlanmış bütün haldeki yumurtalar patlama riskine karşı mikrodalgada ısıtılmamalıdır.
- **Kabuklu** yiyecekler (ör: elma, domates, patates, sosis) ısıtılmadan veya pişirilmeden önce yarılmalarını engellemek için **çatalla delinmelidir**.
- Nemi az yiyecekler hazırlanırken (ör: **ekmek çözmek**, mısır patlatmak) nem çok çabuk buharlaşır. Bu durumda cihaz vakum etkisi yaratır ve yiyecekler kararır. Bu durum cihaza ve kullanılan kaplara zarar verebilir. Bu sebeple, cihaz yeterli zamana ayarlanmalı ve pişme süresince yiyecek sık sık denetlenmelidir.
- Mikrodalga fırında büyük miktarlarda sıvı yağ ısıtmak (**kızartma yapmak**) mümkün değildir.
- Sıvıları hava geçirmeyen kaplarda ısıtmayınız. **Patlama tehlikesi!**
- **Alkollü içecekleri çok yüksek derecelerde ısıtmayınız**. Chazı yeterli zamana ayarlayınız ve sık sık kontrol ediniz.
- Patlayıcı hiçbir maddeyi veya sıvıyı mikrodalga fırında ısıtmayınız..
- **Pişmiş yiyecekleri ısıtırken** ambalajlarından çıkarınız çünkü bunlar ısıya dayanıklı olmayabilir. Bu sebeple ambalaj üreticilerinin talimatlarını uygulayınız.
- **Eğer birden çok kap varsa** (örneğin kupalar) hepsini düzgün şekilde döner tabağa yerleştiriniz.
- **Bebek mamalarını** her zaman kapağı olmayan kaplarda ya da emziği takılmamış biberonlarda ısıtınız. Isıttıktan sonra mamayı iyice sallayınız, karıştırınız ve ısının eşit olarak dağıldığından emin olunuz. Mamanın içinde bulunduğu kap her zaman mamadan daha soğuk olacaktır. Bu sebeple mamayı bebeğe vermeden sıcaklıklarını kontrol ediniz. Aksi taktirde **yanma tehlikesi!** Oluşabilir.
- **Plastik torbaları** metal klips yerine plastik klipslerle kapatınız. Buharın çıkabilmesi için torba pek çok yerinden delinmelidir.
- Yiyecekler ısıtılırken ya da pişirilirken minumum **70°C** ısıya ulaşması gerekmektedir.
- Pişirme sırasında kapak camında **su buharı** oluşabilir ve bu buhar bir süre sonra damlamaya başlayabilir. Bu normal bir durumdur ve eğer oda sıcaklığı düşükse sık sık görülebilir. Bu cihaz için bir tehlike oluşturmaz. Pişirme sonunda camdan buharı ve suları temizleyiniz.

Mikrodalga ile pişirme

Tablolar ve öneriler – Sebzelerin pişirilmesi

Yiyecek	Miktar (gr)	İlave sıvı	Güç (Watt)	Pozisyon	Zaman (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	İpuçları
Karnabahar Brokoli Mantar	500 300 250	1/8 litre 1/8 litre -	800 800 800	5 5 5	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Dilimleyiniz. Üstlerine tereyağı koyunuz.
Bezelye, havuç ve donmuş havuç	300 250	1/2 fincan 2-3 yemek kaşığı	800 800	5 5	7-9 8-10	2-3 2-3	Dilimleyiniz veya küp küp doğrayınız
Patates	250	2-3 yemek kaşığı	800	5	5-7	2-3	Soyunuz ve eşit parçalara bölünüz
Biber Pırasa	250 250	- 1/2 fincan	800 800	5 5	5-7 5-7	2-3 2-3	Parçalara bölünüz veya dilimleyiniz.
Donmuş brüksel lahanası	300	1/2 fincan	800	5	6-8	2-3	
Lahana	250	1/2 fincan	800	5	8-10	2-3	

Tablolar ve öneriler – Balık pişirme

Yiyecek	Miktar (gr)	Güç (Watt)	Pozisyon	Zaman (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	İpuçları
Balık filetosu	500	640	4	10-12	3	Üzerini kapatıp pişiriniz. Sürenin yarısında çeviriniz
Bütün balık	800	800 440	5 3	3-5 10-12	2-3	Üzerini kapatıp pişiriniz. Sürenin yarısında çeviriniz. Balığın başını ve kuyruk kısmını kapatmak gerekebilir.

Izgarada Pişirme

Izgarada en iyi sonuçları elde edebilmek için cihazla beraber verilen ızgara aparatını kullanınız.

Aparatı cihazın içine hiçbir metal yüzeye dokunmayacak şekilde yerleştiriniz. Aksi halde ark oluşup cihaza zarar verebilir.

ÖNEMLİ İPUÇLARI:

1. Cihaz ilk kez kullanıldığında, koku ve duman çıkabilir. Bunun sebebi üretim aşamasında kullanılan yağlardır.
2. Izgara kullanılmaya başladıktan sonra rezistansı koruyan deliklerin yüksek ısıdan dolayı zamanla sararmaya başlamaları normaldir.
3. Izgara kullanıldığı zaman kapak camı yüksek sıcaklıklara erişecektir. Çocukların cama ulaşamaması için mikrodalga yerden en az 80 cm yüksekliğe monte edilmelidir.
4. Izgara kullanılırken fırının içi ve rezistans çok ısınacaktır. Bu durumlarda fırın eldiveni kullanılmasını tavsiye ederiz.
5. Izgara uzun süre kullanıldığında güvenlik termostatı nedeniyle rezistansların bir süreliğine kapanıp sonra tekrar çalışmaları normaldir.
6. Önemli : Eğer yiyecek bir kap içinde ızgara olacak ya da pişirilecekse, kullanılacak kabın mikrodalga fırın için uygun olup olmadığı kontrol edilmelidir. Tablodaki kap çeşitlerine bakınız.
7. Izgarayı kullanırken sıçrayan yağlar rezistansla temas ettiğinde yanabilir. Bu normaldir ve cihazın çalışmasında bir hata olduğunu göstermez.
8. Her kullanımdan sonra, cihazın içini ve aksesuarlarını temizleyiniz. Aksi taktirde kirler yüzeye yapışabilir.

Tablolar ve öneriler – Mikrodalgasız ızgara

Yiyecek	Miktar (gram)	Zaman (dakika)	İpuçları
Balık			
Dorada Sardalya	800 6-8 Tane	18-24 15-20	Balığın üzerine ince bir tabaka halinde yağ sürünüz. Sürenin yarısında çeviriniz ve çeşni ekleyiniz.
Et			
Sosis	6-8 Tane	22-26	Pişme süresinin yarısında çatalla deliniz ve ters çeviriniz.
Dondurulmuş hamburger	3 Tane	18-20	
Antrikot (yaklaşık 3 cm kalınlığında)	400	25-30	Pişme süresinin yarısında sıvı yağ veya tereyağ sürüp çeviriniz.
Diğerleri			
Tost	4 Tane	1½-3	Kızarma süresince kontrol ediniz.
Izgara sandviç	2 Tane	5-10	Kızarma süresince kontrol ediniz.

Izgarayı kullanmadan önce 2 dakika kadar ön ısıtma yapınız. Kullanmamanızı gerektirecek bir neden yoksa ızgara aparatını kullanınız. Verilen tablo size ancak yaklaşık bir fikir verecektir. Bu bilgiler yiyeceğin cinsine, nem oranına, ısısına, büyüklüğüne ve damak zevkinize göre değişecektir. Balıklar ve etler ızgara yapılmadan önce bitki yağları ve baharatlarla soslanıp birkaç saat bekletilirse çok daha lezzetli olacaklardır. Tuz yiyeceklere piştikten sonra ilave edilmelidir.

Sosis ızgaraya konmadan çatalla birkaç yerinden delinirse yarılmayacaktır.

Izgara süresinin yarısında yiyeceği kontrol ediniz, gerekiyorsa çeviriniz ve biraz daha yağ ilave ediniz.

Izgara özellikle ince parça etler ve balık için idealdir. Küçük ve ince etleri bir kere çevirmeniz yeterli olurken, büyük ve kalın parçaları pek çok kez çevirmeniz gerekir. Balıkları ızgaraya koymadan önce baş ve kuyruk kısımlarının birleştirilmelerini tavsiye ederiz.

Izgarada Pişirme

Tablolar ve ipuçları – Mikrodalga ve ızgara

Mikrodalga ve ızgara fonksiyonu yiyecekleri hızlı pişirmek ve etleri kızartmak için idealdir. Ayrıca yiyecekleri graten yapmak için de kullanılır.

Mikrodalga ve ızgara fonksiyonu dönüşümlü olarak çalışırlar. Mikrodalga yiyecekleri pişirir, ızgara ise kızartır.

Yemek	Miktar (gram)	Kabın cinsi	Güç (Watt)	Program	Zaman (dakika)
Makarna “graten”	500g	Sığ kap	240	2	12-17
Patates “graten”	800g	Sığ kap	800	5	20-22
Lazanya	Yaklaşık 800 g	Sığ kap	800	5	15-20
Peynir “graten”	Yaklaşık 500 g	Sığ kap	640	4	18-20
2 tavuk butu (ızgara aparatında)	200 g /adet	Sığ kap	440	3	8-10
Köfte	Yaklaşık 500 g	Derin, geniş kap	640	4	17-19
Soğan çorbası “graten”	2 x 200g kase	Çorba kaseleri	440	3	2-4

Herhangi bir kap kullanmadan mikrodalga için uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Sadece mikrodalgada kullanılabilen kapları kullanınız.

Mikrodalga + ızgara fonksiyonunda kullanılacak kapların hem mikrodalgaya hem de ızgaraya uygun olmaları gerekir. Lütfen ilgili tabloyu kontrol ediniz.

Verilen tablo size ancak yaklaşık bir fikir verecektir. Bu bilgiler yiyeceğin cinsine, nem oranına, ısısına, büyüklüğüne ve damak zevkinize göre değişecektir.

Seçilen süre yiyeceğin kızarması için yeterli olmazsa ızgara fonksiyonunu 5-10 dakika daha çalıştırınız.

Isının daha eşit dağılımını sağlamak için graten olacak yiyeceklerin ve kümes hayvanlarının 3 ila 5 dakika arası daha uzun pişirilmeleri gerekir.

Aksi bir talimat olmadıkça döner tabak her pişirmede kullanılmalıdır.

Tablodaki değerler cihaz soğuk olduğunda geçerlidir. (ön ısıtma gerekmemektedir).

Ne tür kaplar kullanılmalıdır?

Mikrodalga fonksiyonu

Mikrodalgaların metal yüzeylerden yansıdığını, cam, porselen, seramik, plastik ve kağıt gibi malzemelerin ise içinden geçebildiklerini unutmayınız.

Bu sebeple **metal tencereler, tabaklar ve metal alaşımlı kaplar mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.** Sırlı cam ve seramik kapların da kullanılması uygun değildir.

Mikrodalga fırında kullanılacak **ideal** malzeme; ısıya dayanıklı cam, porselen veya seramiktir.Ancak metal bir kapakla kullanılmamalıdır.Kristal ve porselen kaplar, önceden pişmiş yiyeceklerin çözdürülmesi veya ısıtılması gibi kısa süreli işlemler için kullanılmalıdır.

Kapların kontrol edilmesi

Kabı mikrodalga fırının içine koyunuz ve fırını maksimum güç seviyesinde 20 saniye süre ile çalıştırınız. Eğer bu 20 saniyenin sonunda kap soğuksa veya çok sıcak değilse kullanılmaya uygundur. Kap çok sıcaksa veya çalışma sırasında ark oluşuyorsa uygun değildir.

Isınan yiyeceklerin ısısı kaba da geçer, bu sebeple kap sıcak olacağından her zaman fırın **eldiveni** kullanınız.

Izgara fonksiyonu

Izgara yapıldığı takdirde, kullanılan kap en az 250°C sıcaklığa dayanıklılığı olmalıdır.

Plastik kaplar kullanım için uygun değildir.

İki fonksiyon bir arada

Bu durumlarda kullanılan kapların hem mikrodalgaya hem de ızgaraya dayanıklı olması gerekmektedir.

Aluminyum kaplar ve folyolar

Önceden pişmiş yiyecekler alüminyum kaplarda veya alüminyum folyoya sarılmış olarak ısıtılmak isteniyorsa aşağıdaki talimatlar dikkate alınmalıdır:

- Üretici firmanın ambalaj üzerindeki talimatlarına dikkat ediniz,
- Alüminyum kaplar 3 cm den derin olmamalı ve fırın duvarlarına minumum 3 cm mesafede olup kesinlikle temas etmemelidir. Alüminyum kapak varsa çıkarılmalıdır.
- Alüminyum kabı direkt olarak döner tabağın üstüne yerleştiriniz. Eğer ızgara aparatı kullanılıyorsa, alüminyum kap porselen bir tabağa oturtulmalıdır. Hiçbir zaman alüminyum kabı direkt olarak ızgara aparatının üzerine koymayınız
- Bu durumda yiyecek sadece üstten ısınacağı için pişme süresi daha uzun olacaktır. Emin olamadığınızda sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Buz çözme yaparken, alüminyum folyo mikrodalgaları yansıtmak için de kullanılabilir. Hassas yiyecekler, örneğin kümes hayvanları ve kıyma, folyo ile kapatılarak fazla ısıdan korunabilir.
- **Önemli:** Alüminyum folyo fırın duvarlarına temas ettirilmemelidir. Aksi halde folyo ark oluşmasına sebep olur.

Kapaklar

Aşağıdaki sebeplerden dolayı cam ve plastik kapaklar veya streç flim kullanılması tavsiye edilir:

1. Fazla buhar olmasını önlerler. (özellikle çok uzun pişme sürelerinde);
2. Pişme işlemi daha hızlı gerçekle;
3. Yiyecek kurumayac;
4. Koku ve lezzet korunacaktır.

Basınç oluşmasını önlemek için kapakta delikler olmalıdır. Plastik torbaların da delinmesi gerekir. Biberonlar, mama kapları ve diğer benzer kavanozların hepsi kapaksız ısıtılmalıdır. Aksi halde patlama tehlikesi oluşabilir.

Aşağıdaki tablo hangi durumda ne tür kaplar kullanabileceğini gösterir.

Ne tür kaplar kullanılmalıdır?

Tablo – Kullanılabilecek kaplar

Çalışma modu / Kabın cinsi	Mikrodalga		Izgara	Mikrodalga + Izgara
	Buz çözme / ısıtma	Pişirme		
Cam ve porselen 1) Ev tipi, ısıya dayanıklı olmayan, bulaşık makinesinde yıkanabilen	evet	evet	hayır	hayır
Sırlı seramik Isıya dayanıklı cam ve porselen	evet	evet	evet	evet
Seramik, toprak kaplar sırlanmamış metal süsü olmayan sırlanmış	evet	evet	hayır	hayır
Toprak kaplar				
sırlı	evet	evet	hayır	hayır
sırlanmamış	hayır	hayır	hayır	hayır
Plastik kaplar 2)				
100°C'ye kadar dayanıkh	evet	hayır	hayır	hayır
250°C'ye kadar dayanıkh	evet	evet	hayır	hayır
Plastik film 3)				
Streç film	hayır	hayır	hayır	hayır
Selofan	evet	evet	hayır	hayır
Kağıt, karton, parşömen 4)	evet	hayır	hayır	hayır
Metal				
Alüminyum folyo	evet	hayır	evet	hayır
Alüminyum kaplar 5)	hayır	evet	evet	evet
Aksesuarlar (ızgara aparatı)	hayır	hayır	evet	evet

1. Kenarları altın, gümüş ve kurşundan sırlanmış cam kaplar kullanılamaz.
2. Üretici firmanın talimatlarını hatırlayınız!
3. Torbaları kapatmak için metal klipsler kullanmayınız. Naylonlara havalandırma delileri açınız. Streç flimleri sadece yiyecekleri kapatmak için kullanınız.
4. Kağıt tabaklar kullanmayınız.
5. Sadece kapaksız sığ alüminyum kapları kullanınız. Alüminyum kaplar fırın duvarları ile temas etmemelidir.

Temizlik ve bakım

Mikrodalga FIRINI TEMIZLEMEDEN ÖNCE FIŞI PRIZDEN ÇEKINIZ.

Cihazı kullandıktan sonra soğumasını bekleyiniz. Yüzeye zarar verecek aşındırıcı temizlik maddeleri, güçlü kimyasallar içeren temizlik malzemeleri ve sivri cisimler kullanmayınız.

Dış kısım:

1. Dış yüzeyleri nötr deterjanlar, ılık su ve nemli bir bezle temizleyiniz.
2. Cihazın havalandırma deliklerine su girmemesine dikkat ediniz.

İç kısım:

1. Her kullanımdan sonra c,hazın iç duvarlarını nemli bir bezle temizleyiniz.
2. Fırının iç kısmındaki havalandırma deliklerine su girmemesine dikkat ediniz.
3. Eğer son temizlemeden sonra belirli bir zaman geçmişse ve fırının duvarlarında kir birikmişse, bir bardak suyu fırının içine yerleştirdikten sonra fırını en yüksek güçte 4 dakika çalıştırınız. Bu işlem fırının duvarlarında nem birikmesini ve fırının kolaylıkla temizlenmesini sağlayacaktır.

   Önemli! Cihaz buharlı temizleme makineleri ile temizlenmemelidir, çünkü buhar elektrik yüklü parçalarda kısa devre oluşmasına neden olabilir.

   Çok kirlenmiş ve lekeli paslanmaz çelik yüzeyler yumuşak ve çizmeyecek temizlik malzemeleri ile temizlenmelidir. Aşındırma özelliği olan temizlik maddelerinden kaçınılmalıdır.

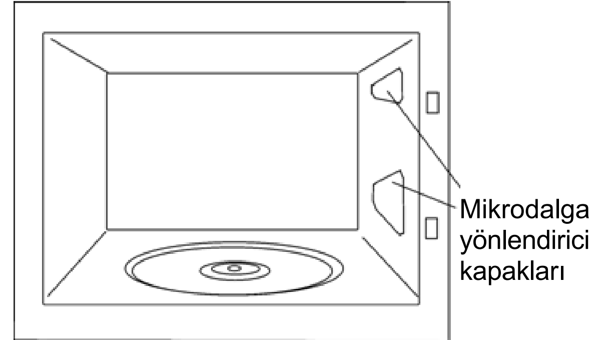
   Sıcak su ile durulanıp, çok iyi kurulanmalıdır.
4. Aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyiniz. Eğer aksesuarlar çok kirlenmişse bir süre suda beklettikten sonra bir sünger ve fırça yardımıyla temizleyiniz. Cihazınızla birlikte verilen aksesuarlar bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Döner tablanın ve dönen tabanın her zaman temiz olmasına dikkat ediniz.

Kapak, kapak contası ve cihazın ön kısmı:

1. **Bu kısımlar, özellikle fırının ön kısmıyla kapağın birleştiği nokta, mikrodalga sızıntısını önlemek için, her zaman temiz olmalıdır.**
2. Bu kısımları temizlemek için nötr deterjanlar, ılık su kullanınız ve nemli bir bezle kurulayınız.

Mika koruyucular:

Mika koruyucuları her zaman temiz tutunuz. İçlerinde ya da üstlerinde yiyecek kaldığı taktirde deforme olabilir ve hatta yiyeceklerin yanması sonucu kıvılcıma sebebiyet verebilirler. Bu sebeple her kullanımdan sonra temizlenmelidirler. Temizlik için aşındırıcı temizlik malzemeleri ve sivri uçlu cisimler kullanılmamalıdır. Herhangi bir tehlike yaratmamak için mika kotuyucuları çıkarmayınız.



Sorun giderme

Cihaz düzgün çalışmıyor:

- Cihazın fişi doğru şekilde prize takılı mı?
- Cihazın kapağı düzgün şekilde kapanmış mı? Kapak kapanırken klik sesi duyulacaktı.
- Kapak ve çevresi arasında yabancı cisimler kalmış olabilir mi?

Yiyecekler ısınmıyor ya da çok yavaş ısınıyor:

- Yanlışlıkla metal bir kap kullanılmış olabilir mi?
- Doğru zaman ve güç seviyesi seçildi mi?
- Cihaza her zamankinden daha çok veya daha soğuk bir yiyecek mi koyuldu?

Yiyecek çok sıcak, kuru ya da yandı:

- Doğru zaman ve güç seviyesi seçildi mi?

Cihaz çalışırken sesler çıkarıyor :

- Mikrodalga fırının içinde ark oluştu mu?
- Kullanılan kap fırının duvarlarına temas ediyor mu?
- Mikrodalga fırının içinde şiş ya da kaşık olabilir mi?

Cihazın içindeki aydınlatma yanmıyor:

- Cihazın diğer bütün fonksiyonları doğru çalışıyorsa, ampul patlamış demektir. Cihazı kullanmaya devam edebilirsiniz.
- Ampul ancak yetkili teknik servisler tarafından değiştirilebilir.

Cihazın kablo değişimi:

- Eğer kablo zarar görmüşse, olası bir tehlikeli duruma sebebiyet vermemek ve özel aletler gerektiği için bu değişim muhakkak yetkili teknik servis tarafından yapılmalıdır.

Başka bir hata fark edildiğinde de yetkili teknik servisleri çağırınız.

Tüm tamir işlemleri Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır.

Teknik özellikler

Düğmelerin fonksiyonları

Sembol	Açıklama	Güç	Yiyecekler
	Mikrodalga	P 01------------130W	Hassas yiyecekler için yavaş buz çözmek ve yiyecekleri sıcak tutmak
		P 02------------240W	Düşükısıda pişirmek,pirinç kaynatmak ve buz çözmek
		P 03------------440W	Yağ eritmek Bebek maması ısıtmak
		P 04------------640W	Sebzeleri ve diğer yiyecekleri pişirmek Dikkatli pişirmek ve ısıtma yapmak Küçük miktarları ısıtmak ve pişirmek Hassas yiyecekleri ısıtmak
		P 05------------800W	Yiyecekleri ve sıvıları hızlı pişirmek ve ısıtmak
	Mikrodalga + Izgara	P 01------------130W	Tost kızartmak
		P 02------------240W	Kümes hayvanları ve et kızartmak
		P 03------------440W	Rulo köfte pişirmek ve yemekleri “graten” yapmak
		P 04------------640W	Köfte hazırlamak
		P 05------------800W	Patates “graten”
	Izgara	1000W	Her tür yiyeceği ızgara yapmak

Özellikler

- AC voltaj .... 230 V / 50 Hz
- Sigorta .... 12 A / 250 V
- Gerekli Güç .... 1200 W
- Izgara Gücü.. .... 1000 W
- Mikrodalga Çıkış Gücü .... 800 W
- Mikrodalga Frekansı… .... 2450 MHz
- Dış Ölçüler (G´Y´D) .... 595 x 390 x 320 mm
- İç Kabin Ölçüleri (G´Y´D). . ... 305 x 210 x 280 mm
- Fırın kapasitesi. . ... 18 litre
- Ağırlık .... 18,6 kg

Αγαπητέ πελάτη:

Καταρχάς θα θέλαμε να σας ευχαριστήσουμε για την επιλογή του προϊόντος μας. Είμαστε βέβαιοι ότι αυτός ο μοντέρνος, λειτουργικός και πρακτικός φούρνος μικροκυμάτων, κατασκευασμένος από υλικά ύψιστης ποιότητας, θα αντεπεξέλθει των προσδοκιών σας.

Παρακαλείστε να διαβάσετε προσεχτικά τις οδηγίες στο παρόν φυλλάδιο οδηγιών, καθώς κατ' αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε καλύτερα αποτελέσματα κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων σας.

ΠΑΡΑΚΑΛΕΙΣΤΕ ΝΑ ΦΥΛΑΞΕΤΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ, ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΞΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΟ, ΟΠΟΤΕ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για να επωφεληθείτε της εγγύησης του προϊόντος, πρέπει να επιστρέψετε το "Πιστοποιητικό Εγγύησης" και, όταν ζητάτε Τεχνική Υποστήριξη, να παρέχετε την απόδειξη αγοράς του φούρνου μικροκυμάτων με τη σφραγίδα του καταστήματος και αναγραφόμενη την ημερομηνία αγοράς.

Η εγγύηση δεν ισχύει, αν δεν ικανοποιούνται οι παραπάνω προϋποθέσεις.

Φυλάτε το φυλλάδιο οδηγιών σε μέρος που θα σας επιτρέπει να το συμβουλεύεστε άμεσα, όποτε προκύπτει ανάγκη. Αν δώσετε ή πουλήσετε τη συσκευή σε άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε και το αντίστοιχο φυλλάδιο οδηγιών!

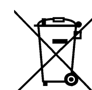
Συμβουλές για την προστασία του περιβάλλοντος

Ανακύκλωση υλικών συσκευασίας



Τα τμήματα της συσκευασίας φέρουν το πράσινο σύμβολο ένδειξης ανακυκλώσιμου υλικού. Όταν τα πετάξετε, χρησιμοποιήστε τους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης, αναλόγως του υλικού: χαρτόκουτα, στυρένιο ή πλαστικές μεμβράνες/θήκες. Κατ' αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε την ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας.

Απόσυρση παλιών ηλεκτρικών συσκευών



Η σχετική με την απόσυρση Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC απαιτεί τη μη εγκατάλειψη των παλιών ηλεκτρικών οικιακών συσκευών στους συνήθεις δημοτικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων. Οι παλιές συσκευές πρέπει να περισυλλέγονται υπό διαφορετικές προϋποθέσεις, ώστε να βελτιστοποιείται η διαδικασία αξιοποίησής τους και ανακύκλωσης των υλικών που περιέχουν και να εξασφαλίζεται η μείωση των επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Το σύμβολο του διαγραμμένου με Χ "τροχήλατου κάδου", που είναι τυπωμένο στο προϊόν, υπενθυμίζει την υποχρέωση συλλογής και διαχείρισης της προς απόσυρση συσκευής σε συγκεκριμένα σημεία συλλογής ηλεκτρικών & ηλεκτρονικών συσκευών.

Οι καταναλωτές μπορούν να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα πώλησης της συσκευής, για να ενημερωθούν για το σωστό σημείο απόσυρσης της παλιάς τους συσκευής.

Πριν αποσύρετε τη συσκευή σας, βγάλτε το καλώδιο ηλεκτροδότησής της, κόψτε το και πετάξετε το.

Πίνακας περιεχομένων

Οδηγίες για την ασφάλειά σας



- **Προσοχή!** Για να αποφύγετε την πιθανότητα ανάφλεξης κάποιων υλικών, χρησιμοποιείτε τα μικροκύματα μόνο εφόσον είστε παρόντες, για να παρακολουθείτε τη διαδικασία. Υψηλά επίπεδα ισχύος λειτουργίας ή μεγάλα χρονικά διαστήματα μαγειρέματος μπορεί να υπερθερμάνουν τα τρόφιμα με αποτέλεσμα την εκδήλωση φωτιάς.
- Αν δείτε καπνό ή φωτιά, διατηρήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή, ώστε να σβήσουν οι φλόγες. Θέστε εκτός λειτουργίας το φούρνο και τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή υπό την επίβλεψή σας ή εφόσον τους έχουν δοθεί οδηγίες, ώστε να μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή με ασφάλεια και να μπορούν να αναγνωρίσουν τους κινδύνους σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης.
- **Προσοχή!** Δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση του γκριλ. Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν τη συσκευή!
- Οι συσκευές μας συμμορφώνονται προς τους απαραίτητους κανονισμούς και νόμους που αφορούν στον τεχνικό εξοπλισμό. Παρ' όλα αυτά, οι κανόνες αυτοί δεν καλύπτουν όλους τους πιθανούς κινδύνους εκδήλωσης ατυχήματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υλικά όπως πλαστικά ή χάρτινα σκεύη, για να ζεστάνετε ή να μαγειρέψετε φαγητά, πρέπει να παρακολουθείτε συνεχώς την πορεία λειτουργίας του φούρνου, εξαιτίας του μεγαλύτερου κινδύνου εκδήλωσης φωτιάς.
- Βεβαιωθείτε πριν χρησιμοποιήσετε πιάτα και σκεύη στο φούρνο μικροκυμάτων σας ότι είναι κατάλληλα για τέτοια χρήση. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής με ηλεκτρικό ρεύμα δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με υγρά ή αιχμηρά αντικείμενα, ούτε με την ίδια τη συσκευή, όταν είναι ζεστή.
- Για να αποφύγετε κινδύνους και βλάβες, όταν συνδέετε στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος ηλεκτρικές συσκευές, οι οποίες είναι τοποθετημένες κοντά στο φούρνο μικροκυμάτων, να βεβαιώνεστε ότι τα καλώδια τροφοδοσίας τους δεν έρχονται σε επαφή με το φούρνο, όταν είναι ζεστός, και ότι δεν μπορούν να πιαστούν στην πόρτα του φούρνου.
- Μην παραβλέπετε τα τυχόν προβλήματα λειτουργίας. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στις παρακάτω περιπτώσεις:
  - Αν η πόρτα δεν κλείνει καλά.
  - Αν έχουν χαλάσει οι μεντεσέδες της πόρτας.
  - Αν έχουν υποστεί ζημιά οι επιφάνειες επαφής της πόρτας με την μπροστινή πλευρά της συσκευής.
  - Αν έχει υποστεί ζημιά το κρύσταλλο της πόρτας.
  - Αν δημιουργείται ηλεκτρική εκκένωση εντός του φούρνου, χωρίς την παρουσία μεταλλικού αντικειμένου.
- Τα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου δεν πρέπει να φράσσονται.

Καθαρισμός / συντήρηση:

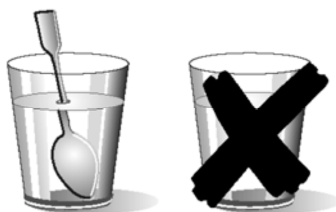
- Πριν την πραγματοποίηση οποιασδήποτε διαδικασίας καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέετε το βύσμα του καλωδίου ηλεκτροδότησης της συσκευής από την πρίζα.
- Μην παραβλέπετε τις συμβουλές καθαρισμού που αναφέρονται στην ενότητα "Καθαρισμός και φροντίδα".
- Οι επιφάνειες επαφής της εσωτερικής πλευράς της πόρτας με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου πρέπει να διατηρούνται καθαρές, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή επιτέλεση του σκοπού τους. Καθαρίζετε τις επιφάνειες επαφής με ένα ουδέτερο απορρυπαντικό και ένα πανί, που δε θα χαράξουν την επιφάνεια ή προκαλέσουν οποιαδήποτε φθορά.
- **Προειδοποίηση:** Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν οι προαναφερόμενες επιφάνειες επαφής έχουν φθαρεί. Μόνο μετά την επισκευή της από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις, μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Οδηγίες για την ασφάλειά σας

Ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές, θα αποφύγετε βλάβη της συσκευής:

- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή χωρίς την περιστρεφόμενη βάση και το αντίστοιχο πιάτο της.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή, όταν είναι άδεια. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερφόρτιση, αν δεν υπάρχει κάποιο τρόφιμο εντός της.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην αφήνετε εύφλεκτα αντικείμενα εντός του φούρνου, καθώς μπορεί να αρπάξουν φωτιά, όταν τεθεί σε λειτουργία ο φούρνος.
- Τα αυγά με ή χωρίς το τσόφλι τους δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων, γιατί μπορεί να εκραγούν.
- Μη ζεσταίνετε οινόπνευμα ή οινοπνευματώδη ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων.

  ΑΥΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΙΤΙΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ.
- Προειδοποίηση: μη ζεσταίνετε υγρά ή άλλα τρόφιμα μέσα σε κλειστά δοχεία, καθώς μπορεί εύκολα να εκραγούν.



Προσέχετε όταν ζεσταίνετε υγρά!

- Όταν ζεσταίνετε υγρά (νερό, καφέ, τσάι, γάλα κ.λπ.), μπορεί να φτάσουν σχεδόν σε σημείο βρασμού εντός της συσκευής και, αν απομακρυνθούν απότομα, να χυθούν έξω από το σκεύος όπου βρίσκονται. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαύματα!
- Για να αποφύγετε τέτοιες καταστάσεις, βάζετε ένα πλαστικό κουτάλι ή γυάλινη ράβδο μέσα στο δοχείο, όταν ζεσταίνετε υγρά.

Προσοχή!

- Όταν ζεσταίνετε **μικρές ποσότητες τροφίμων**, είναι πολύ σημαντικό να μην επιλέγετε μεγάλες χρονικές περιόδους ζεστάματος/μαγειρέματος ή πολύ μεγάλη ισχύ λειτουργίας, καθώς μπορεί το τρόφιμο να υπερθερμανθεί ή να καεί. Για παράδειγμα, το ψωμί μπορεί να καεί μετά τα 3 λεπτά, αν έχει επιλεγεί μεγάλη ισχύς.
- Για να φρυγανίσετε το ψωμί, χρησιμοποιείτε τη λειτουργία του γκριλ αποκλειστικά και έχετε υπό τη συνεχή σας επίβλεψη το φούρνο. Αν χρησιμοποιήσετε τη συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ, για να φρυγανίσετε ψωμί, θα αρπάξει φωτιά σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα.
- Ζεσταίνετε πάντα τις **παιδικές τροφές** σε βαζάκια ή μπουκάλια χωρίς καπάκι ή πιπίλα. Μετά το ζέσταμα, αναδεύετε καλά την παιδική τροφή, για να εξασφαλίζετε ότι η θερμοκρασία διανέμεται ομοιόμορφα. Ελέγξτε τη θερμοκρασία του τροφίμου πριν το δώσετε στο παιδί, **υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!**

Σε περίπτωση επισκευής:

- **Προειδοποίηση – Μικροκύματα! Το εξωτερικό προστατευτικό περίβλημα δεν πρέπει να αφαιρείται.** Οποιαδήποτε επισκευή ή συντήρηση της συσκευής πραγματοποιείται από άτομα μη εξουσιοδοτημένα από την κατασκευάστρια εταιρεία ενέχει κινδύνους.
- **Προειδοποίηση:** Η λυχνία φωτισμού πρέπει να αντικαθίσταται αποκλειστικά από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
- Αν φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας, μόνο το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις μπορεί να το αντικαταστήσει με ένα καλώδιο ίδιων χαρακτηριστικών, ώστε να αποφευχθεί τυχόν ζημιά.
- Οι επισκευές και η συντήρηση, ειδικά όσον αφορά σε τμήματα της συσκευής που φέρουν ηλεκτρικό φορτίο, πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικούς εξουσιοδοτημένους από την κατασκευάστρια εταιρεία.

Οδηγίες εγκατάστασης

Χρησιμοποιήστε το κουμπί ανοίγματος της πόρτας του φούρνου, για να την ανοίξετε και να αφαιρέσετε όλα τα υλικά συσκευασίας. Στη συνέχεια, καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής και τα εξαρτήματά της με ένα υγρό πανί και στεγνώστε τα. Μη χρησιμοποιήσετε στιλβωτικά ή άλλα καθαριστικά προϊόντα με έντονη μυρωδιά.

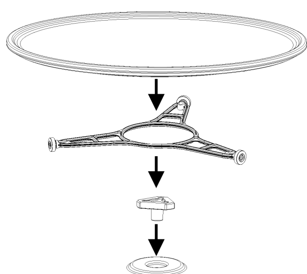
Βεβαιωθείτε ότι τα παρακάτω τμήματα είναι σε καλή κατάσταση:

- Η πόρτα και οι μεντεσέδες της
- Το μπροστινό τμήμα του φούρνου
- Οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, αν παρατηρήσετε οποιοδήποτε ελάττωμα στα προαναφερόμενα τμήματα. Αν υπάρχει ζημιά, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

Τοποθετήστε την περιστρεφόμενη βάση στο εσωτερικό του θαλάμου μικροκυμάτων και βάλτε πάνω της τον περιστρεφόμενο δίσκο. Έχει στερεωθεί σωστά, εφόσον ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος κουμπώματος/κλικ. Όποτε χρησιμοποιείται ο φούρνος, πρέπει να βρίσκονται εντός του και καλά στερεωμένα ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση του. Ο δίσκος περιστρέφεται δεξιόστροφα και αριστερόστροφα.



Προειδοποίηση! Ο φούρνος μικροκυμάτων μπορεί να καλύπτεται από μία προστατευτική μεμβράνη. Πριν τον θέσετε σε λειτουργία για πρώτη φορά, αφαιρέστε προσεχτικά αυτή τη μεμβράνη, ξεκινώντας από την κάτω πλευρά του φούρνου.

Για να εξασφαλίσετε το σωστό εξαερισμό της συσκευής, εγκαταστήστε το φούρνο σε υποδοχή κουζίνας με άνοιγμα στο πάνω μέρος (βλ. συνημμένα φυλλάδια).

Προειδοποίηση: μετά την εγκατάσταση του φούρνου, είναι απαραίτητο να εξασφαλίζεται η εύκολη πρόσβαση στην πρίζα ηλεκτροδότησής του.

Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης, εξασφαλίστε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής δεν έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής, καθώς οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να φθείρουν το καλώδιο.

Αν τοποθετήσετε φούρνο μικροκυμάτων και συμβατικό φούρνο στο ίδιο ντουλάπι κατακόρυφα (σε στήλη), ο φούρνος μικροκυμάτων δεν πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από το συμβατικό, εξαιτίας του σχηματισμού υδρατμών.

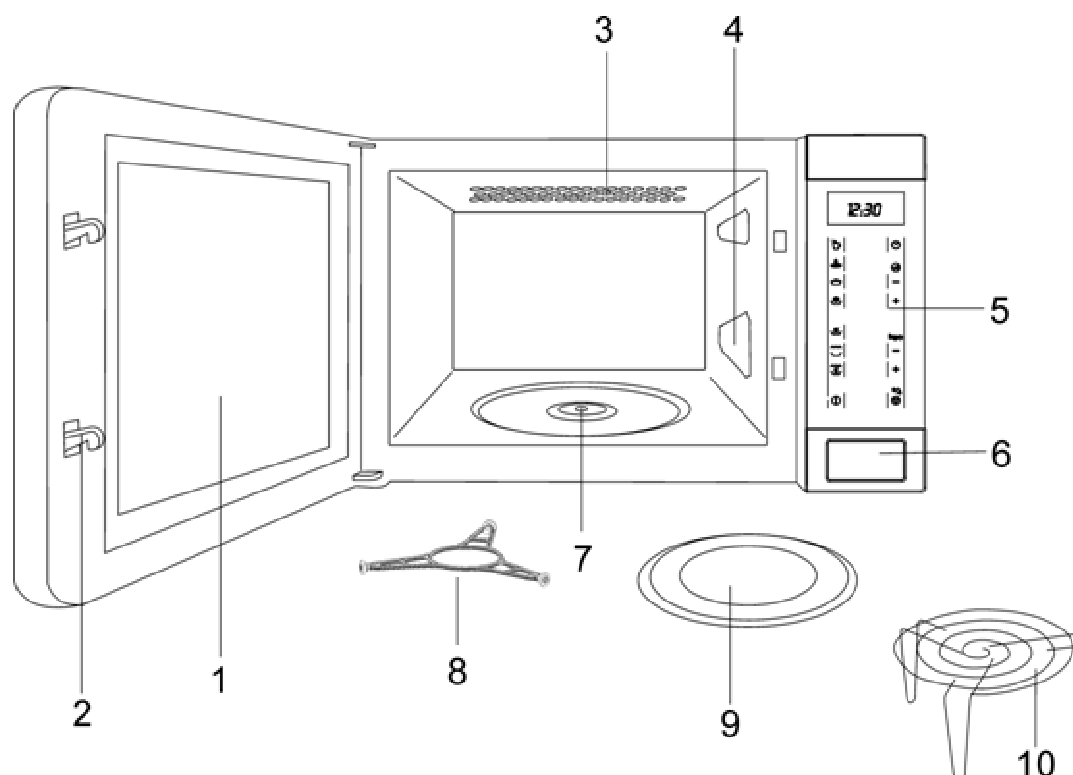
Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετηθεί κοντά σε θερμαντικές συσκευές, ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

Η συσκευή διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας και βύσμα για σύνδεση σε μονοφασικό ρεύμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο φούρνος μικροκυμάτων ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΝΔΕΘΕΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΜΕ ΓΕΙΩΜΕΝΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΠΡΙΖΑ.

Σε περίπτωση βλάβης, η κατασκευάστρια εταιρεία και το κατάστημα πώλησης της συσκευής δε θα αποδεχτούν οποιαδήποτε ευθύνη, σε περίπτωση που δεν ακολουθήθηκαν πιστά οι οδηγίες εγκατάστασης.

Περιγραφή της συσκευής



1. Κρύσταλλο πόρτας

2. Κλείδωμα πόρτας

3. Quartz grill

4. Καλύμματα μίκα

5. Πίνακας χειρισμού

6. Κουμπί ανοίγματος πόρτας

7. Υποδοχή περιστρεφόμενης βάσης

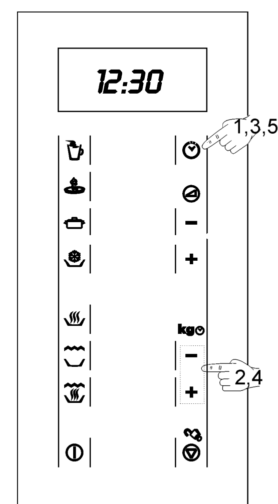
8. Περιστρεφόμενη βάση

9. Περιστρεφόμενος δίσκος

10. Σχάρα

Ρύθμιση ένδειξης ρολογιού

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ΡΟΛΟΙ μέχρι να αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα ψηφία.
2. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να ρυθμίσετε την ώρα.
3. Πιέστε ξανά το πλήκτρο **ΡΟΛΟΙ**, για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
4. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
5. Για να τερματίσετε τη διαδικασία, πιέστε ξανά το πλήκτρο **ΡΟΛΟΙ**.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να μην εμφανίζεται η ένδειξη ώρας, πιέστε στιγμιαία το πλήκτρο ΡΟΛΟΙ. Για να εμφανιστεί ξανά η ένδειξη της ώρας, επαναλάβετε τη διαδικασία.

Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων

Σε μία συμβατική κουζίνα η θερμότητα που εκπέμπεται από τις αντιστάσεις ή τις εστίες γκαζιού διεισδύει με αργό ρυθμό στα τρόφιμα από το εξωτερικό τους. Συνεπώς, υπάρχει μεγάλη απώλεια ενέργειας για τη θέρμανση του αέρα, των εξαρτημάτων του φούρνου και των σκευών που περικλείουν το φαγητό.

Στα μικροκύματα η θερμότητα παράγεται από το ίδιο το τρόφιμο, δηλαδή η θερμότητα ξεκινά από το εσωτερικό του τροφίμου και διοχετεύεται προς το εξωτερικό. Δεν υπάρχει απώλεια θερμότητας στον αέρα, στα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου ή στα σκεύη (αρκεί να πρόκειται για σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων). Αυτό σημαίνει ότι μόνο το τρόφιμο θερμαίνεται.

Για να ανακεφαλαιώσουμε, οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν τα εξής πλεονεκτήματα:

1. Εξοικονόμηση χρόνου μαγειρέματος. Σε γενικές γραμμές, υπάρχει μία μείωση του χρόνου κατά ¾ σε σύγκριση με τους συμβατικούς τρόπους μαγειρικής.
2. Υπερταχύ ξεπάγωμα των τροφίμων και, συνεπώς, μείωση του κινδύνου ανάπτυξης βακτηριδίων.
3. Εξοικονόμηση ενέργειας.
4. Διατήρηση των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων, εξαιτίας της μείωσης της διάρκειας μαγειρέματος.
5. Εύκολος καθαρισμός.

Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων

Ο φούρνος μικροκυμάτων περιέχει μία βαλβίδα υψηλής τάσης, που ονομάζεται μάγνητρο και μετατρέπει την ηλεκτρική ενέργεια σε ενέργεια μικροκυμάτων. Τα ηλεκτρομαγνητικά αυτά κύματα διοχετεύονται στο εσωτερικό του φούρνου από έναν οδηγό κυμάτων και κατανέμονται με τη χρήση ενός μεταλλικού διανομέα ή ενός περιστρεφόμενου δίσκου.

Στο εσωτερικό του φούρνου, τα μικροκύματα εκπέμπονται προς όλες τις κατευθύνσεις και αντανακλώνται από τα μεταλλικά τοιχώματα, διεισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοιόμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

Πώς θερμαίνεται το φαγητό

Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό, τα μόρια του οποίου πάλλονται από τα μικροκύματα.

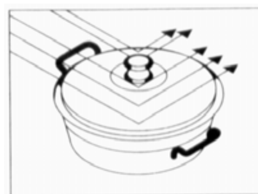
Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπαγώνοντάς τα, μαγειρεύοντάς τα ή διατηρώντας τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται εντός των τροφίμων:

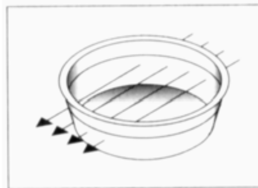
- Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς την προσθήκη υγρών ή λίπους ή με μικρή ποσότητα αυτών.
- Το ξεπάγωμα, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων διαρκεί λιγότερο απ' ότι στο συμβατικό φούρνο.
- Οι βιταμίνες, τα μεταλλικά στοιχεία και οι θρεπτικές ουσίες διατηρούνται.
- Δεν αλλοιώνεται ούτε το φυσικό χρώμα ούτε το άρωμα .

Τα μικροκύματα περνούν μέσα από πορσελάνη, γυαλί, χαρτί ή πλαστικό, αλλά όχι από μέταλλο. Για αυτό το λόγο, τα μεταλλικά σκεύη ή τα σκεύη με μεταλλικά τμήματα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται στο φούρνο μικροκυμάτων.

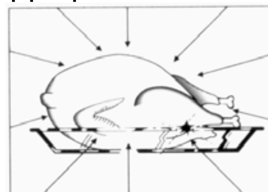
Τα μικροκύματα αντανακλώνται από το μέταλλο…



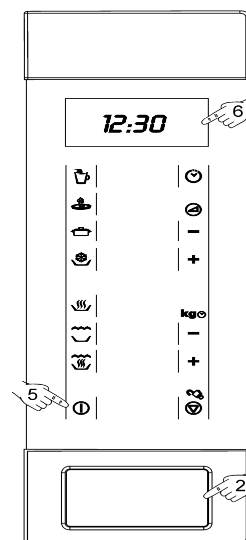
...περνούν μέσα από πορσελάνη και γυαλί…



...και απορροφούνται από τα τρόφιμα.



Οδηγίες χρήσης



Προειδοποίηση! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ άδειο το φούρνο μικροκυμάτων, δηλαδή χωρίς να περιέχει κάποιο τρόφιμο στο εσωτερικό του.

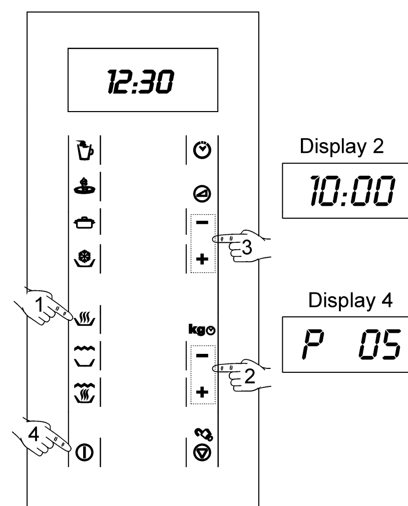
Για να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Συνδέστε τη συσκευή σε κατάλληλη πρίζα (ανατρέξτε στις συμβουλές που αναφέρονται στην τελευταία σελίδα).
2. Για να ανοίξετε την πόρτα, πιέστε το κουμπί ανοίγματός της. Ο εσωτερικός φωτισμός του θαλάμου του φούρνου ανάβει.
3. Τοποθετήστε το σκεύος με το τρόφιμο πάνω στο πιάτο ή στην υπερυψωμένη σχάρα.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία και το χρόνο μαγειρέματος, σύμφωνα με τις περιγραφές που ακολουθούν στις παρακάτω ενότητες.
5. Κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.
6. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία. Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος λειτουργίας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

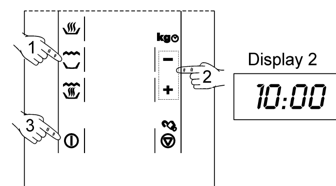
Τα πλήκτρα στο καντράν χειρισμού φωτίζονται για να σας βοηθήσουν στην ρύθμιση του φούρνου. Οποιαδήποτε στιγμή κατά την διαδικασία ρύθμισης, **μόνο** τα πλήκτρα που μπορούν να ενεργοποιηθούν είναι φωτεινά σε χρώμα **κόκκινο**. Όταν επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία, το αντίστοιχο πληκτρο φωτίζεται σε χρώμα **πράσινο**.

Λειτουργία: Μικροκύματα



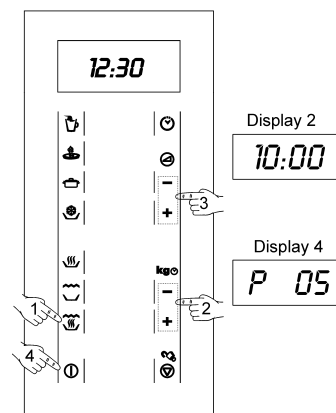
1. Πιέστε το πλήκτρο **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ**. Το πλήκτρο θα φωτιστεί πράσινο και παραμένει αναμμένο καθ' όλη τη διάρκεια της λειτουργίας των μικροκυμάτων.
2. Εισάγετε τη χρονική περίοδο λειτουργίας (π.χ. 10 λεπτά), χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "-" και "+".
3. Για να αλλάξετε την ισχύ των μικροκυμάτων, πιέστε τα πλήκτρα "-" και "+". Αν δεν επιλεγεί χειροκίνητα διαφορετική ισχύς, ο φούρνος θα λειτουργήσει στη μέγιστη ισχύ. Στην οθόνη εμφανίζεται το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος (P 01 – P 05). Ανατρέξτε στην ενότητα "Τεχνικά χαρακτηριστικά" για επεξήγηση των επιπέδων ισχύος.
4. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ** λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

Λειτουργία: Γκριλ



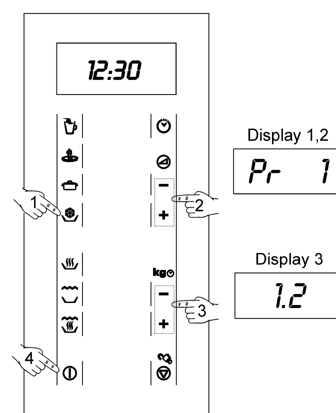
1. Πιέστε το πλήκτρο του γκριλ. Το πλήκτρο θα φωτιστεί πράσινο.
2. Εισάγετε τη χρονική περίοδο λειτουργίας (π.χ. 10 λεπτά), χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "-" και "+".
3. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ** λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

Λειτουργία: Μικροκύματα + Γκριλ



1. Πιέστε το πλήκτρο **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ**. Το πλήκτρο θα φωτιστεί πράσινο.
2. Εισάγετε τη χρονική περίοδο λειτουργίας (π.χ. 10 λεπτά), χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "-" και "+".
3. Για να αλλάξετε την ισχύ των μικροκυμάτων, πιέστε τα πλήκτρα "-" και "+". Αν δεν επιλεγεί χειροκίνητα διαφορετική ισχύς, ο φούρνος θα λειτουργήσει στη μέγιστη ισχύ. Στην οθόνη εμφανίζεται το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος (P 01 – P 05). Ανατρέξτε στην ενότητα "Τεχνικά χαρακτηριστικά" για επεξήγηση των επιπέδων ισχύος
4. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ** λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

Λειτουργία: Ξεπάγωμα σε σχέση με το βάρος (αυτόματη)



1. Πιέστε το πλήκτρο **ΞΕΠΑΓΩΜΑ**. Το πλήκτρο θα φωτιστεί πράσινο.
2. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να προσδιορίσετε τον τύπο του τροφίμου (ανατρέξτε στην ακόλουθη λίστα). Αν δεν καθορίσετε τύπο τροφίμου, η συσκευή θα τεθεί σε λειτουργία στο προκαθορισμένο πρόγραμμα 1 (κρέας).
3. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να προσδιορίσετε το βάρος του τροφίμου (για παράδειγμα, 1,2 κιλά).
4. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ** λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.
5. Όταν ο φούρνος απενεργοποιηθεί και αρχίσει να εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα, βγάλτε ή γυρίστε το τρόφιμο. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία του και τη διαδικασία ξεπαγώματος, κλείστε την πόρτα του φούρνου και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.

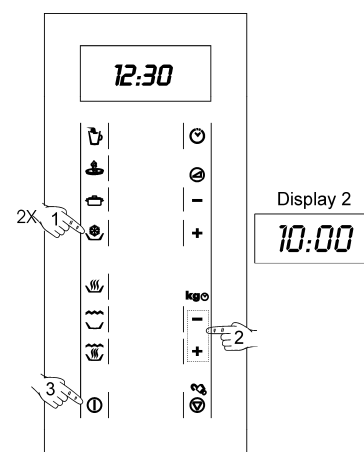
Λειτουργία: Ξεπάγωμα σε σχέση με το βάρος (αυτόματη)

Στον ακόλουθο πίνακα εμφανίζονται τα προγράμματα για τη λειτουργία του ξεπαγώματος σε σχέση με το βάρος των τροφίμων, όπου σημειώνονται οι διακυμάνσεις βάρους και οι χρονικοί περίοδοι ξεπαγώματος του τροφίμου, οι χρονικοί περίοδοι αναμονής (που εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας εντός του τροφίμου).

Πρόγραμμα	Τρόφιμο	Βάρος	Διάρκεια	Χρόνος αναμονής
Pr 1	Κρέας	0.1 – 1.5 kg	4 – 45 λεπτά	20 – 30 λεπτά
Pr 2	Πουλερικά	0.1 – 1.5 kg	4 – 50 λεπτά	20 – 30 λεπτά
Pr 3	Ψάρι	0.1 – 1.5 kg	4 – 45 λεπτά	20 – 30 λεπτά
Pr 4	Φρούτα	0.2 – 0.5 kg	2 – 13 λεπτά	5 – 10 λεπτά
Pr 5	Ψωμί	0.1 – 0.8 kg	2 – 19 λεπτά	5 – 10 λεπτά

Λειτουργία: Ξεπάγωμα σε σχέση με τον χρόνο (χειροκίνητη)

1. Πιέστε το πλήκτρο **ΞΕΠΑΓΩΜΑ** δύο φορές. Το πλήκτρο θα φωτιστεί πράσινο.
2. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για εισάγετε τη χρονική περίοδο ξεπαγώματος (π.χ. 10 λεπτά).
3. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ** λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.
4. Όταν ο φούρνος απενεργοποιηθεί και αρχίσει να εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα, βγάλτε ή γυρίστε το τρόφιμο. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία του και τη διαδικασία ξεπαγώματος, κλείστε την πόρτα του φούρνου και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.



Ειδικές λειτουργίες

Ειδική λειτουργία: ΥΓΡΑ/ΠΑΤΑΤΕΣ

1. Πιέστε το πλήκτρο **ειδική λειτουργία 1** μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση, σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη της επιλεγμένης ειδικής λειτουργίας (A 1.1 – A 1.6), σύμφωνα με τον πίνακα.

Επιλογή	Πλήκτρο	Πιέστε	Οθόνη	Προετοιμασία
1 φλυτζάνι		1x	A 1.1	Βάλτε το υγρό σε ένα δοχείο και τοποθετήστε το πάνω στο δίσκο στο εσωτερικό του φούρνου.
2 φλυτζάνια		2x	A 1.2	
3 φλυτζάνια		3x	A 1.3	
250g πατάτες		4x	A 1.4	Βάλτε τις πατάτες σε ένα σκεύος, προσθέστε 1 ή 2 κουταλιές νερό, σκεπάστε το σκεύος και τοποθετήστε το στο δίσκο στο εσωτερικό του φούρνου.
500g πατάτες		5x	A 1.5	
1000g πατάτες		6x	A 1.6	

2. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

Ειδική λειτουργία: ΟΓΚΡΑΤΕΝ

1. Πιέστε το πλήκτρο ειδική λειτουργία 2 μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση, σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη της επιλεγμένης ειδικής λειτουργίας (A 2.1 – A 2.2), σύμφωνα με τον πίνακα.

Επιλογή	Πλήκτρο	Πιέστε	Οθόνη	Προετοιμασία
Πατάτες ογκρατέν		1x	A 2.1	1000g ωμές πατάτες ογκρατέν. Βάλτε το φαγητό σε ένα σκεύος (διαμέτρου περίπου 25-26 εκατοστών) και τοποθετήστε το πάνω στο δίσκο στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων.
Ζυμαρικά ογκρατέν		2x	A 2.2	250g ζυμαρικά ογκρατέν. Βάλτε το φαγητό σε ένα σκεύος (διαμέτρου περίπου 25-26 εκατοστών και ύψους περίπου 10 εκατοστών), σκεπάστε το και τοποθετήστε το πάνω στο δίσκο στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων.

2. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

Ειδική λειτουργία: ΞΕΠΑΓΩΜΑ & ΖΕΣΤΑΜΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

1. Πιέστε το πλήκτρο ειδική λειτουργία 3 μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση, σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη της επιλεγμένης ειδικής λειτουργίας (A 3.1 – A 3.2), σύμφωνα με τον πίνακα.

Επιλογή	Πλήκτρο	Πιέστε	Οθόνη	Προετοιμασία
Προμαγειρεμένα φαγητά (1 μερίδα 350-400g)		1x	A 3.1	Αφαιρέστε το καπάκι της συσκευασίας και βάλτε το περιεχόμενό της (π.χ. τα κανελόνια, μακαρόνια, νιόκι) πάνω σε ένα πιάτο ή τοποθετήστε απευθείας τη συσκευασία πάνω στο δίσκο εντός του φούρνου και σκεπάστε τη.
Λαχανικά (περίπου 900-1000g)		2x	A 3.2	Βάλτε τα λαχανικά σε ένα σκεύος, σκεπάστε το και τοποθετήστε το πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

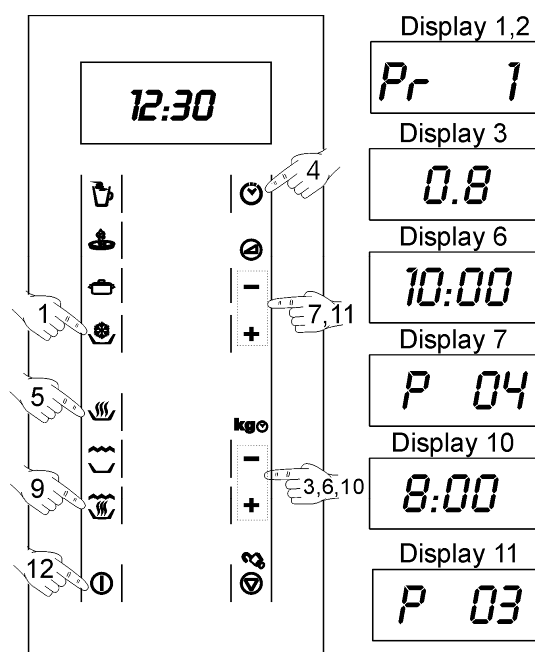
2. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

Προγραμματισμός λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων

Οι κανονικές λειτουργίες (μικροκύματα, γκριλ, μικροκύματα + γκριλ, ξεπάγωμα σε σχέση με το βάρος και ξεπάγωμα σε σχέση με τον χρόνο) μπορούν να προγραμματιστούν διαδοχικά, αθροίζοντας μέχρι και τρεις λειτουργίες.

Για παράδειγμα, για να ξεπαγώσετε 800 g κρέατος, να το μαγειρέψετε στα μικροκύματα για 10 λεπτά σε ισχύ 4 και στη συνέχεια στη λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ για 8 λεπτά σε ισχύ 3, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πιέστε το πλήκτρο **ΞΕΠΑΓΩΜΑ**. Το πλήκτρο θα φωτιστεί πράσινο.
2. Ο τύπος φαγητού Κρέας (Τύπος 1) έχει ήδη ενεργοποιηθεί.
3. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να **προσδιορίσετε το βάρος του τροφίμου** (0.8 kg).
4. Πιέστε το πλήκτρο **ΡΟΛΟΙ/ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ** και επιλέξτε την επόμενη λειτουργία.
5. Πιέστε το πλήκτρο **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ**. Το πλήκτρο θα φωτιστεί πράσινο.
6. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να προσδιορίσετε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος (10 λεπτά).
7. Πιέστε το πλήκτρο "-", για να επιλέξετε ισχύ μικροκυμάτων 4.
8. Πιέστε το πλήκτρο **ΡΟΛΟΙ/ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ** και επιλέξτε την επόμενη λειτουργία.
9. Πιέστε το πλήκτρο **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ**. Το πλήκτρο θα φωτιστεί πράσινο.
10. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να προσδιορίσετε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος (8 λεπτά).
11. Πιέστε δύο φορές το πλήκτρο "-", για να επιλέξετε ισχύ μικροκυμάτων 3.
12. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.
13. Η συσκευή εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα κατά τη μετάβαση από τη μία λειτουργία (ξεπάγωμα) στην επόμενη (μικροκύματα ή γκριλ).
14. Όταν ακουστεί το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα, ανοίξτε την πόρτα και γυρίστε το φαγητό. Ξανακλείστε την πόρτα του φούρνου και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.



Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής...

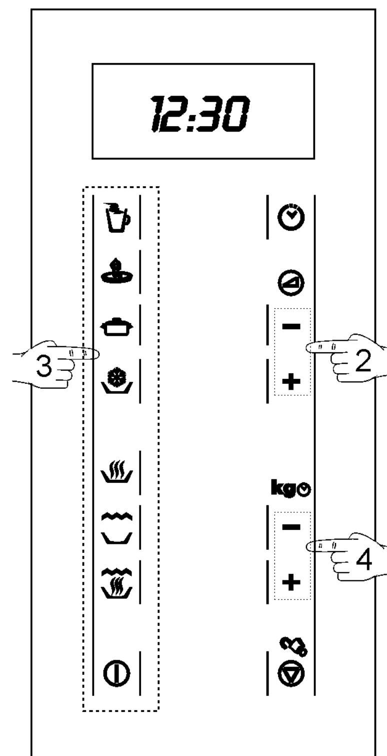
Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορείτε να ανοίξετε οποιαδήποτε στιγμή την πόρτα, καθώς:

- Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΣΤΑΜΑΤΑ ΑΜΕΣΩΣ.
- Το γκριλ απενεργοποιείται και διατηρεί την υψηλή θερμοκρασία του.
- Ο χρονοδιακόπτης σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη του υπολειπόμενου χρόνου λειτουργίας.

Αν το επιθυμείτε, μπορείτε:

1. Να γυρίσετε το φαγητό ή να το μετακινήσετε στο σκεύος του, για αν εξασφαλίσετε πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα.
2. Να αλλάξετε την ισχύ των μικροκυμάτων, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "-" και "+".
3. Να επιλέξετε μία άλλη λειτουργία, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα επιλογής λειτουργιών.
4. Να ρυθμίσετε τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "-" και "+".

Κλείστε ξανά την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας. Η συσκευή θα αρχίσει πάλι να λειτουργεί.



Διακοπή λειτουργίας

Για να διακόψετε ένα πρόγραμμα, πιέστε το πλήκτρο **ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** και ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.

Αν θέλετε να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος/ξεπαγώματος, ξανακλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο **ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**. Θα ακουστεί ένα ηχητικό προειδοποιητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ώρα.

Τέλος προγράμματος

Όταν το πρόγραμμα τελειώσει, ακούγεται 3 φορές το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **"End"** (Λήξη). Τα ηχητικά σήματα επαναλαμβάνονται κάθε 30 δευτερόλεπτα, μέχρι να ανοιχτεί η πόρτα ή να πατηθεί το πλήκτρο **ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Η συσκευή αυτή μικροκυμάτων είναι εξοπλισμένη με ένα ειδικό σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας, το οποίο ενεργοποιείται αυτομάτως μετά από 10 λεπτά αδράνειας.

Στην κατάσταση εξοικονόμησης ενέργειας όλα τα πλήκτρα είναι σβηστά και στην οθόνη εμφανίζεται μόνο το ρολόι.

Όταν πατηθεί κάποιο πλήκτρο μιας λειτουργίας, η κατάσταση εξοικονόμησης ενέργειας απενεργοποιείται αυτομάτως.

Ξεπάγωμα

Ο παρακάτω πίνακας είναι ενδεικτικός των απαιτούμενων χρόνων ξεπαγώματος και αδράνειας (ο οποίος εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας εντός του τροφίμου), σύμφωνα με τον τύπο και το βάρος κάθε τροφίμου. Περιέχει, επιπλέον, τις αντίστοιχες συστάσεις για το ξεπάγωμα διαφορετικών τροφίμων.

Τρόφιμο	Βάρος	Χρόνος ξεπαγώματος	Χρόνος παραμονής στο φούρνο	Σχόλια
Κομμάτια κρέατος, μοσχαρίσιου, βοδινού, χοιρινού	100 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	200 g	6-7 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	500 g	14-15 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	700 g	20-21 λεπτά	20-25 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	1000 g	29-30 λεπτά	25-30 λεπτά	Γυρίστε 3 φορές
	1500 g	42-45 λεπτά	30-35 λεπτά	Γυρίστε 3 φορές
Μαγειρευτό κρέας	500 g	12-14 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	1000 g	24-25 λεπτά	25-30 λεπτά	Γυρίστε 3 φορές
Κιμάς	100 g	4-5 λεπτά	5-6 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	300 g	8-9 λεπτά	8-10 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	500 g	12-14 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Λουκάνικα	125 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	250 g	8-9 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	500 g	15-16 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
Πουλερικά ολόκληρα ή σε κομμάτια	200 g	7-8 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	500 g	17-18 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Κοτόπουλο	1000 g	34-35 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	1200 g	39-40 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	1500 g	48-50 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Ψάρι	100 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	200 g	6-7 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
Πέστροφα	200 g	6-7 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
Γαρίδες	100 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	500 g	12-15 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Φρούτα	200 g	4-5 λεπτά	5-8 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	300 g	8-9 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	500 g	12-14 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 3 φορές
Ψωμί	100 g	2-3 λεπτά	2-3 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	200 g	4-5 λεπτά	5-6 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	500 g	10-12 λεπτά	8-10 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	800 g	15-18 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Βούτυρο	250 g	8-10 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά, αφήστε το με το καπάκι
Τυρί κότατζ (από ανθόγαλα)	250 g	6-8 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά, αφήστε το με το καπάκι
Κρέμα γάλακτος	250 g	7-8 λεπτά	10-15 λεπτά	Αφαιρέστε το καπάκι

Ξεπάγωμα

Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος

1. Για το ξεπάγωμα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (πορσελάνη, γυαλί, κατάλληλα πλαστικά).
2. Η λειτουργία ξεπαγώματος σε σχέση με το βάρος και οι πίνακες αναφέρονται στη διαδικασία ξεπαγώματος ωμών τροφίμων.
3. Ο χρόνος ξεπαγώματος εξαρτάται από την ποσότητα και το ύψος του τροφίμου. Όταν καταψύχετε τρόφιμα, προετοιμάζετέ τα και για τη διαδικασία απόψυξης. Κατανέμετε τα τρόφιμα σε κομμάτια που ταιριάζουν με το μέγεθος των σκευών που θα χρησιμοποιηθούν στο ξεπάγωμά τους.
4. Κατανέμετε τα τρόφιμα όσο καλύτερα γίνεται εντός του φούρνου μικροκυμάτων. Τα πιο χοντρά κομμάτια του ψαριού ή τα μπούτια του κοτόπουλου πρέπει να τοποθετούνται πάνω πάνω. Τα πιο ευαίσθητα κομμάτια πρέπει να προστατεύονται με αλουμινόχαρτο. Προσοχή: το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρική εκκένωση.
5. Τα πυκνότερα τρόφιμα πρέπει να τα γυρίζετε αρκετές φορές.
6. Κατανέμετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα όσο πιο ομοιόμορφα γίνεται, γιατί τα λεπτότερα κομμάτια ξεπαγώνουν γρηγορότερα σε σύγκριση με τα μεγαλύτερα κομμάτια που έχουν τοποθετηθεί από πάνω.
7. Τα πλούσια σε λίπη τρόφιμα, όπως το βούτυρο, το τυρί κότατζ και η κρέμα γάλακτος, δεν πρέπει να ξεπαγώνουν πλήρως. Αν βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου, θα είναι έτοιμα για σερβίρισμα εντός λίγων λεπτών. Στην περίπτωση πλήρως κατεψυγμένης κρέμας γάλακτος πρέπει να τη χτυπήσετε πριν την καταναλώσετε, αν υπάρχουν μικρά κομματάκια πάγου.
8. Τοποθετείτε τα πουλερικά πάνω σε πιατέλα που αναποδογυρίζεται, ώστε να στραγγίζονται πιο εύκολα τα υγρά τους.
9. Το ψωμί πρέπει να τυλίγεται σε μία πετσέτα, ώστε να μη χάνει την υγρασία του.
10. Γυρίστε τα τρόφιμα από την άλλη την ώρα που εκπέμπεται το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα και αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη "turn" (γυρίστε) : turn.
11. Αφαιρείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τις συσκευασίες τους, καθώς και οποιαδήποτε μεταλλικά στηρίγματά τους. Αν τα σκεύη, όπου φυλάσσονταν τα τρόφιμα στον καταψύκτη, είναι επίσης κατάλληλα για ζέσταμα και μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, απλά αφαιρείτε το καπάκι. Διαφορετικά, τοποθετείτε τα τρόφιμα σε σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
12. Τα υγρά που δημιουργούνται κατά το ξεπάγωμα των τροφίμων, ειδικά στην περίπτωση πουλερικών, πρέπει να πετιούνται και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
13. Έχετε υπόψη σας ότι στη λειτουργία αυτόματου ξεπαγώματος απαιτείται ένας χρόνος αδράνειας, ώστε να ξεπαγώσει πλήρως το τρόφιμο. Αυτή η περίοδος συνήθως διαρκεί 15 έως 20 λεπτά.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Πριν χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος, ελέγξτε αν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (ανατρέξτε στην ενότητα "Τι τύποι μαγειρικών σκευών μπορούν να χρησιμοποιηθούν;").

Κόψτε το τρόφιμο, πριν αρχίσετε να το προετοιμάζετε.

Όταν ζεσταίνετε υγρά, χρησιμοποιείτε σκεύη με φαρδύ άνοιγμα/λαιμό, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.

Προετοιμάζετε τα τρόφιμα σύμφωνα με τις συμβουλές που αναφέρονται στο παρόν φυλλάδιο και δίνετε προσοχή στις διάρκειες μαγειρέματος και στα επίπεδα ισχύος που αναφέρονται στους πίνακες.

Να θυμάστε ότι οι τιμές που δίνονται είναι ενδεικτικές και ότι μπορούν να διαφοροποιούνται σύμφωνα με την αρχική κατάσταση, τη θερμοκρασία, την υγρασία και τον τύπο του τροφίμου. Σας συνιστούμε να προσαρμόζετε το χρόνο μαγειρέματος και το επίπεδο ισχύος ανάλογα με την κάθε περίπτωση. Αναλόγως του τροφίμου, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί ή συντομευτεί και το επίπεδο ισχύος να αυξηθεί ή μειωθεί.

Μαγείρεμα με μικροκύματα…

1. Όσο μεγαλύτερη η ποσότητα του φαγητού, τόσο περισσότερο διαρκεί το μαγείρεμά του. Έχετε υπόψη σας τους παρακάτω κανόνες:
   - Διπλάσια ποσότητα – διπλάσιος χρόνος
   - Μισή ποσότητα – μισός χρόνος
2. Όσο χαμηλότερη η θερμοκρασία, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.
3. Τα υγρά φαγητά ζεσταίνονται γρηγορότερα.
4. Η καλή κατανομή του φαγητού στο περιστρεφόμενο δίσκο διευκολύνει το ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αν τα πιο στερεά κομμάτια τοποθετηθούν περιμετρικά του σκεύους και τα λιγότερα στερεά στο κέντρο, είναι δυνατό να ζεστάνετε διαφορετικά είδη τροφίμων ταυτόχρονα.
5. Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοιχτεί οποιαδήποτε στιγμή. Η συσκευή, στην περίπτωση αυτή, τίθεται αυτομάτως εκτός λειτουργίας. Τα μικροκύματα συνεχίζουν να δουλεύουν, όταν η πόρτα κλείσει.
6. Τα τρόφιμα που είναι σκεπασμένα χρειάζονται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος και οι ιδιότητές τους διατηρούνται καλύτερα. Το καπάκι πρέπει να επιτρέπει τη διέλευση των μικροκυμάτων και να διαθέτει μικρά ανοίγματα, που θα επιτρέπουν τη διαφυγή του ατμού.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Σημαντικές συμβουλές!

- Τα αυγά με το τσόφλι ή χωρίς δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων, γιατί μπορεί να εκραγούν.
- Πριν ζεστάνετε ή μαγειρέψετε τρόφιμα με **φλούδα** (π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα), **τρυπήστε τα με ένα πηρούνι** ώστε να μην σκάσουν.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητά με λίγη υγρασία (π.χ. **ξεπάγωμα ψωμιού**, παρασκευή ποπ κορν κ.λπ.), η υγρασία τους εξατμίζεται πολύ γρήγορα. Στην περίπτωση αυτή, η συσκευή λειτουργεί σε κενό και τα φαγητά μπορεί να απανθρακωθούν. Η κατάσταση αυτή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή και στο σκεύος που χρησιμοποιείται. Επομένως, ο φούρνος πρέπει να προγραμματίζεται μόνο για τον απαραίτητο χρόνο και η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται.
- Δεν είναι δυνατό να ζεστάνετε μεγάλες ποσότητες λαδιού (**τηγάνισμα**) στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Μη ζεσταίνετε τα υγρά εντός αεροστεγώς κλεισμένων δοχείων. **Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης!**
- Τα **οινοπνευματώδη ποτά δεν πρέπει** να ζεσταίνονται σε υψηλές θερμοκρασίες. Επομένως, ο φούρνος πρέπει να προγραμματίζεται μόνο για τον απαραίτητο χρόνο και η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται.
- Μη ζεστάνετε εκρηκτικά υλικά ή υγρά οποιουδήποτε τύπου μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Βγάζετε **τα προ-μαγειρεμένα φαγητά από τη συσκευασία τους**, γιατί οι συσκευασίες αυτές δεν είναι πάντα ανθεκτικές σε υψηλές θερμοκρασίες. Ακολουθείτε τις οδηγίες του παρασκευαστή του τροφίμου.
- **Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικά σκεύη**, όπως φλυτζάνια για παράδειγμα, τοποθετείτε τα ομοιόμορφα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Ζεσταίνετε πάντα τις **παιδικές τροφές** σε βαζάκια ή μπουκάλια χωρίς τα καπάκια τους ή την πιπίλα. Μετά το ζέσταμα, αναδεύετε καλά την παιδική τροφή, για να εξασφαλίσετε ότι η θερμοκρασία διανέμεται ομοιόμορφα. Η θερμοκρασία του δοχείου είναι σημαντικά χαμηλότερη από τη θερμοκρασία του ζεσταμένου φαγητού. Ελέγχετε τη θερμοκρασία του τροφίμου πριν το δώσετε στο παιδί, ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.
- **Τα πλαστικά σακουλάκια** δεν πρέπει να σφραγίζονται με μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, αλλά με πλαστικά. Πρέπει να ανοίγετε αρκετές τρύπες στα σακουλάκια, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.
- Όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε φαγητά, να βεβαιώνεστε ότι έχουν φτάσει σε μία ελάχιστη θερμοκρασία **70°C**.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασία μαγειρέματος, μπορεί να σχηματιστούν **υδρατμοί** πάνω στο κρύσταλλο της πόρτας, που ίσως αρχίσουν να στάζουν μετά από λίγο. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και μπορεί μάλιστα να παρουσιαστεί έντονα, αν η θερμοκρασία του δωματίου είναι χαμηλή. Δεν παρουσιάζει κανένα κίνδυνο για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασία μαγειρέματος, καθαρίστε το νερό που σχηματίστηκε από την υγροποίηση των υδρατμών.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Πίνακας και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Πρόγραμ-μα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Κουνουπίδι Μπρόκολο Μανιτάρια	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	5 5 5	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Απλώστε λίγο βούτυρο από πάνω. Κόψτε σε φέτες
Αρακάς & καρότα, κατεψυγμένα καρότα	300 250	½ φλυτζάνι 2-3 κουταλιές	800 800	5 5	7-9 8-10	2-3 2-3	Κόψτε σε κύβους ή φέτες.
Πατάτες	250	2-3 κουταλιές	800	5	5-7	2-3	Ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε κομμάτια ίσου μεγέθους.
Πιπεριές Πράσα	250 250	- ½ φλυτζάνι	800 800	5 5	5-7 5-7	2-3 2-3	Κόψτε σε κομμάτια ή φέτες.
Κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών	300	½ φλυτζάνι	800	5	6-8	2-3	
Λάχανο	250	½ φλυτζάνι	800	5	8-10	2-3	

Πίνακες και συμβουλές – Μαγείρεμα ψαριού

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Ισχύς (Watt)	Πρόγραμ-μα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Φιλέτο ψαριού	500	640	4	10-12	3	Μαγειρέψτε με το καπάκι του σκεύους κλειστό. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το ψάρι από την άλλη.
Ολόκληρο ψάρι	800	800 440	5 3	3-5 10-12	2-3	Μαγειρέψτε με το καπάκι του σκεύους κλειστό. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το ψάρι από την άλλη. Ίσως χρειαστεί να καλύψετε τα άκρα του ψαριού.

Μαγείρεμα στο γκριλ

Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τη χρήση του γκριλ, χρησιμοποιείτε τη σχάρα που συνοδεύει τη συσκευή.

Τοποθετείτε τη σχάρα έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τις μεταλλικές επιφάνειες του θαλάμου του φούρνου, καθώς υπάρχει κίνδυνος δημιουργίας ηλεκτρικής εκκένωσης, που μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

1. Όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά ο φούρνος, παράγεται λίγος καπνός και μία μυρωδιά που εμφανίζονται εξαιτίας των υλικών λίπανσης, τα οποία χρησιμοποιούνται στη διαδικασία κατασκευής του φούρνου.
2. Μετά την πρώτη χρήση του γκριλ, είναι φυσιολογικό η περιοχή με τα ανοίγματα που προστατεύει τις αντιστάσεις του γκριλ να αρχίσει να παραμορφώνεται ελαφρά και να αποκτά ένα χρυσό χρώμα, εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών.
3. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, το κρύσταλλο της πόρτας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σε ύψος τουλάχιστον 80 εκατοστών από το πάτωμα, ώστε να μην μπορούν να την φτάσουν τα παιδιά.
4. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου και η σχάρα αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών μαγειρικής.
5. Όταν το γκριλ χρησιμοποιείται για πολλή ώρα, είναι φυσιολογικό να σβήνουν προσωρινά οι αντιστάσεις, εξαιτίας του θερμοστάτη ασφαλείας.
6. Προσοχή: όταν το φαγητό ψήνεται στο γκριλ ή μαγειρεύεται εντός κάποιου μαγειρικού σκεύους, είναι σημαντικό να ελέγχετε αν το σκεύος αυτό είναι κατάλληλο για τέτοια χρήση. Ανατρέξτε στον πίνακα κατάλληλων τύπων σκευών!
7. Όταν χρησιμοποιείτε το γκριλ, μπορεί να πεταχτεί λίπος πάνω στην αντίσταση και να καεί. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και δεν αποτελεί ένδειξη δυσλειτουργίας.
8. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίζετε κάθε φορά το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματά του, ώστε να μην κολλούν οι βρωμιές.

Μαγείρεμα στο γκριλ

Πίνακες και υποδείξεις – Γκριλ χωρίς μικροκύματα

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Χρόνος (min.)	Συμβουλές
Ψάρι			
Τσιπούρα Σαρδέλες/σκορπίνα	800- 6-8 τεμάχια	18-24 15-20	Απλώστε ένα λεπτό στρώμα βουτύρου πάνω στο ψάρι. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το από την άλλη και προσθέστε τα καρυκεύματα
Κρέας			
Λουκάνικα	6-8 τεμάχια	22-26	Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, τρυπήστε τα με ένα πηρούνι και γυρίστε τα από την άλλη.
Κατεψυγμένο χάμπουργκερ	3 τεμάχια	18-20	
Μπριζόλα (πάχους περίπου 3cm)	400	25-30	Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, απλώστε λίγο λάδι ή βούτυρο και γυρίστε την από την άλλη.
Άλλα είδη			
Φρυγανισμένο ψωμί	4 τεμάχια	1½-3	Επιβλέπετε τη διαδικασία φρυγανίσματός του.
Τόστ ή σάντουιτς	2 τεμάχια	5-10	Επιβλέπετε τη διαδικασία φρυγανίσματός του.

Ζεστάνετε το γκριλ για 2 λεπτά, πριν το χρησιμοποιήσετε. Αν δεν έχετε συγκεκριμένο λόγο μη χρήσης της, χρησιμοποιήστε τη σχάρα που συνοδεύει τη συσκευή. Οι αναφερόμενοι χρόνοι είναι εντελώς ενδεικτικοί και μπορούν να κυμαίνονται σύμφωνα με τη σύσταση και την ποσότητα των τροφίμων, καθώς και αναλόγως των επιθυμητών αποτελεσμάτων. Το ψάρι και το κρέας θα είναι νοστιμότερα, αν καλυφθούν με λίγο φυτικό λάδι, μυρωδικά και μπαχαρικά και αν μαριναριστούν λίγες ώρες πριν ψηθούν. Το αλάτι πρέπει να προστίθεται μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος στο γκριλ.

Τα λουκάνικα δε θα ανοίξουν, αν, πριν ψηθούν, τρυπηθούν με ένα πηρούνι.

Όταν περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος, ελέγξτε το φαγητό και, αν χρειάζεται, γυρίστε το από την άλλη ή προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι.

Το γκριλ είναι ιδανικό για το μαγείρεμα λεπτών κομματιών κρέατος και ψαριού. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος χρειάζονται να γυριστούν μόνο μία φορά, ενώ τα μεγαλύτερα πρέπει να γυριστούν αρκετές φορές. Στην περίπτωση των ψαριών, σας προτείνουμε να ενώσετε τα δύο άκρα του ψαριού, το στόμα και την ουρά, πριν τα τοποθετήσετε στη σχάρα.

Μαγείρεμα στο γκριλ

Πίνακες και συμβουλές – Μικροκύματα και γκριλ

Ο συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ είναι ιδανικός για γρήγορο μαγείρεμα και, ταυτόχρονα, ροδοκοκκίνισμα κρέατος. Μπορεί, επίσης, να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα φαγητών ογκρατέν.

Τα μικροκύματα και το γκριλ λειτουργούν εκ περιτροπής. Τα μικροκύματα μαγειρεύουν και το γκριλ ροδοκοκκινίζει το φαγητό.

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Τύπος σκεύους	Ισχύς (Watts)	Πρόγραμμα	Χρόνος (λεπτά)
Ζυμαρικά ογκρατέν	500g	Χαμηλό σκεύος	240	P 02	12-17
Πατάτες ογκρατέν	800g	Χαμηλό σκεύος	800	P 05	20-22
Λαζάνια	Περίπου 800 g	Χαμηλό σκεύος	800	P 05	15-20
Κότατζ τσιζ ογκρατέν	Περίπου 500 g	Χαμηλό σκεύος	640	P 04	18-20
2 μπούτια φρέσκου κοτόπουλου (στην σχάρα)	200 g το καθένα	Χαμηλό σκεύος	440	P 03	8-10
Βοδινό μπούτι	Περίπου 500 g	Ψηλό, πλατύ σκεύος	640	P 04	17-19
Κρεμμυδόσουπα ογκρατέν	2 φλυτζάνια των 200g	Μπωλ σούπας	440	P 03	2-4

Πριν χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε σκέυη στο φούρνο μικροκυμάτων, ελέγξτε ότι ενδείκνυνται για τέτοια χρήση. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται στη συνδυαστική λειτουργία πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση σε μικροκύματα και γκριλ. Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα, για να πληροφορηθείτε σχετικά με τους κατάλληλους τύπους σκευών που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε.

Να θυμάστε ότι οι τιμές που αναφέρονται είναι ενδεικτικές και ότι μπορεί να διαφοροποιηθούν αναλόγως της αρχικής κατάστασης, της θερμοκρασίας, της υγρασίας και του τύπου κάθε τροφίμου.

Αν ο χρόνος δεν είναι επαρκής για το σωστό ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, ρυθμίστε τη λειτουργία του γκριλ για 5 ή 10 λεπτά επιπλέον.

Τα φαγητά ογκρατέν και τα πουλερικά χρειάζονται 3 έως 5 λεπτά επιπλέον χρόνο μαγειρέματος, ώστε να κατανεμηθεί ομοιόμορφα η θερμοκρασία στο εσωτερικό τους.

Αν δεν υπάρχουν οδηγίες που να μην το επιτρέπουν, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος στη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες ισχύουν εφόσον τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου είναι κρύα (δε χρειάζεται προθέρμανση του φούρνου πρωτύτερα).

Τί τύποι μαγειρικών σκευών μπορούν να χρησιμοποιηθούν;

Στη λειτουργία μικροκυμάτων

Στη λειτουργία μικροκυμάτων είναι σημαντικό να θυμάστε ότι τα μικροκύματα αντανακλώνται από τις μεταλλικές επιφάνειες. Το γυαλί, η πορσελάνη, τα κεραμικά σκεύη, το πλαστικό και το χαρτί επιτρέπουν στα μικροκύματα να περνούν.

Συνεπώς, **τα μεταλλικά ταψιά και μαγειρικά σκεύη ή τα σκεύη με μεταλλικά τμήματα ή διακοσμητικά δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων**. Τα γυαλικά και κεραμικά **με μεταλλικά διακοσμητικά στοιχεία ή τμήματα** (π.χ. μολυβδούχο γυαλί-καθρέπτης) δεν μπορούν, επίσης, να χρησιμοποιηθούν.

Κατασκευασμένα από **ιδανικά**, για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, υλικά είναι τα πυρίμαχα γυάλινα, πορσελάνινα ή κεραμικά σκεύη. Το λεπτό κρύσταλλο και η λεπτή πορσελάνη μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα, για το ξεπάγωμα ή το ζέσταμα ήδη μαγειρεμένων φαγητών.

Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών

Τοποθετήστε το σκεύος μέσα στο φούρνο στη μέγιστη ισχύ για 20 δευτερόλεπτα. Αν παραμείνει κρύο ή απλά ζεσταθεί λίγο, είναι κατάλληλο. Αν όμως θερμανθεί πολύ ή δημιουργήσει ηλεκτρική εκκενωση, δεν είναι κατάλληλο.

Τα ζεστά τρόφιμα μεταδίδουν θερμότητα στα σκεύη, τα οποία μπορεί να αναπτύξουν μεγάλη θερμοκρασία. Για αυτό, χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά προστατευτικά γάντια!

Στη λειτουργία του γκριλ

Στην περίπτωση της λειτουργίας του γκριλ, το σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία τουλάχιστον 250°C.

Τα πλαστικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα.

Στη συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ

Στη συνδυαστική λειτουργία τα σκεύη που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε μικροκύματα και γκριλ.

Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο

Τα προ-μαγειρεμένα φαγητά που είτε βρίσκονται εντός αλουμινένιων συσκευασιών είτε είναι τυλιγμένα σε αλουμινόχαρτο μπορούν να τοποθετηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων, αν ακολουθηθούν οι παρακάτω οδηγίες:

- Δίνετε προσοχή στις οδηγίες του παρασκευαστή του φαγητού, οι οποίες είναι τυπωμένες πάνω στη συσκευασία.
- Τα αλουμινένια σκεύη δεν πρέπει να είναι ψηλότερα των 3 εκατοστών και δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου (πρέπει να τηρείται ελάχιστη απόσταση 3 εκατοστών). Το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να αφαιρείται.
- Τοποθετείτε το αλουμινένιο σκεύος απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα, το σκεύος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε πορσελάνινο πιάτο. Μη βάζετε ποτέ αλουμινένιο σκεύος πάνω στη σχάρα!
- Ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι μεγαλύτερος, γιατί τα μικροκύματα έχουν πρόσβαση στο φαγητό μόνο από το πάνω μέρος. Σε περίπτωση οποιωνδήποτε αμφιβολιών, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά σκεύη ενδεικνυόμενα για χρήση σε μικροκύματα.
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί αλουμινόχαρτο για την αντανάκλαση των μικροκυμάτων, κατά τη διαδικασία του ξεπαγώματος. Μπορείτε να προστατεύσετε από την υπερβολική θερμότητα τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως τα πουλερικά ή τον κιμά, καλύπτοντας τα αντίστοιχα άκρα με αλουμινόχαρτο.
- **Προσοχή**: το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έλθει σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρική εκκένωση.

Καπάκια

Συνιστάται η χρήση γυάλινων και πλαστικών καπακιών ή διαφανούς μεμβράνης για τους ακόλουθους λόγους:

1. Αποτρέπουν την υπερβολική διαφυγή ατμού (ειδικά όταν ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μεγάλος);
2. Η διαδικασία μαγειρέματος είναι ταχύτερη;
3. Τα φαγητά δε χάνουν την υγρασία τους;
4. Διατηρείται η μυρωδιά του φαγητού.

Το καπάκι πρέπει να έχει τρύπες, ώστε να μη δημιουργείται οποιαδήποτε μορφή πίεσης. Και τα πλαστικά σακουλάκια πρέπει να έχουν ανοίγματα. Τα μπουκάλια και τα βαζάκια παιδικών τροφών ή άλλα παρόμοια σκεύη πρέπει να χρησιμοποιούνται χωρίς καπάκι, καθώς υπάρχει κίνδυνος έκρηξης αν παραμείνουν βιδωμένα στο σκεύος.

Ο παρακάτω πίνακας δίνει κάποιες γενικές κατευθυντήριες οδηγίες για τους τύπους σκευών που είναι κατάλληλοι σε κάθε κατάσταση.

Tί τύποι μαγειρικών σκευών μπορούν να χρησιμοποιηθούν

Πίνακας – είδη μαγειρικών σκευών

Λειτουργία / Τύπος σκεύους	Μικροκύματα		Γκριλ	Μικροκύματα + γκριλ
	Ξεπάγωμα / ζέσταμα	Μαγείρεμα		
Γυαλί και πορσελάνη 1)	ναι	ναι	όχι	όχι
Οικιακή χρήσης, μη πυρίμαχα, πλένονται σε πλυντήριο πιάτων				
Σμαλτωμένα κεραμικά	ναι	ναι	ναι	ναι
Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη				
Κεραμικά, πήλινα σκεύη	ναι	ναι	όχι	όχι
Μη σμαλτωμένα				
Σμαλτωμένα, χωρίς μεταλλικό διάκοσμο				
Πήλινα σκεύη				
Σμαλτωμένα	ναι	ναι	όχι	όχι
Μη σμαλτωμένα	όχι	όχι	όχι	όχι
Πλαστικά σκεύη 2)				
Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 100°C	ναι	όχι	όχι	όχι
Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 250°C	ναι	ναι	όχι	όχι
Πλαστικές μεμβράνες 3)				
Που κολλάνε	όχι	όχι	όχι	όχι
Σελοφάν	ναι	ναι	όχι	όχι
Χαρτί, χαρτόνι, περγαμηνή 4)	ναι	όχι	όχι	όχι
Μέταλλο				
Αλουμινόχαρτο	ναι	όχι	ναι	όχι
Αλουμινένια σκεύη 5)	όχι	ναι	ναι	ναι
Εξαρτήματα (σχάρα)	όχι	όχι	ναι	ναι

1. Χωρίς χρυσές ή ασημένιες άκρες και όχι μολυβδούχο γυαλί-καθρέπτη.
2. Ελέγξτε τις οδηγίες του κατασκευαστή!
3. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, για να κλείνετε τα σακουλάκια. Ανοίγετε τρύπες στα σακουλάκια. Χρησιμοποιείτε τις μεμβράνες μόνο για να καλύπτετε τα φαγητά.
4. Μη χρησιμοποιείτε χάρτινα πιάτα.
5. Μόνο ρηχά αλουμινένια σκεύη, χωρίς καπάκι. Το αλουμίνιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου.

Καθαρισμός και περιποίηση

ΠΡΙΝ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ το φούρνο μικροκυμάτων, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΤΟ ΒΥΣΜΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΣΤΗΝ ΠΡΙΖΑ.

Μετά τη χρήση της συσκευής, αφήστε τη να κρυώσει. Μην καθαρίζετε τη συσκευή με στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα, σύρμα καθαρισμού που θα χαράξει την επιφάνεια ή αιχμηρά αντικείμενα.

Εξωτερική επιφάνεια:

1. Καθαρίζετε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ουδέτερο απορρυπαντικό, χλιαρό νερό και ένα υγρό πανί.
2. Μην αφήνετε να περάσει νερό από τις εξωτερικές επιφάνειες.

Εσωτερικό:

1. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα εσωτερικά τοιχώματα με ένα υγρό πανί.
2. Μην αφήνετε να περάσει νερό στα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.
3. Αν έχει περάσει καιρός από τον τελευταίο καθαρισμό του φούρνου και ο θάλαμος είναι βρώμικος, βάλτε ένα ποτήρι νερό πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και ενεργοποιήστε τα μικροκύματα σε μέγιστη ισχύ για 4 λεπτά. Ο ατμός που απελευθερώνεται μαλακώνει τη βρωμιά και είναι εύκολο να καθαριστεί με ένα υγρό πανί.

   Προσοχή! Μη χρησιμοποιείτε συσκευές ατμού για το καθαρισμό του φούρνου μικροκυμάτων. Ο ατμός μπορεί να φτάσει στα τμήματα της συσκευής που διαπερνώνται από ηλεκτρικό ρεύμα και να προκληθεί βραχυκύκλωμα.

   Οι πιο βρώμικες επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι μπορούν να καθαριστούν με τη βοήθεια ενός μη στιλβωτικού καθαριστικού προϊόντος.

   Στη συνέχεια, πρέπει να ξεπλυθούν με ζεστό νερό και να σκουπιστούν καλά.

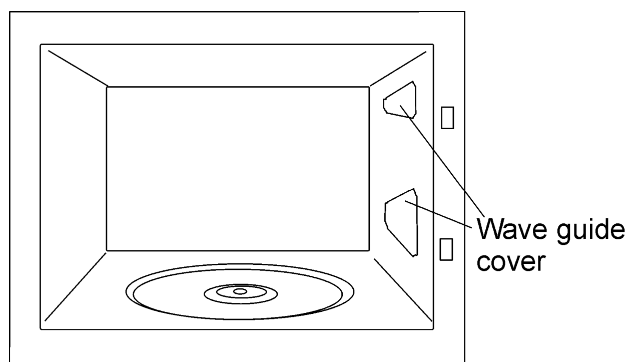
4. Καθαρίζετε τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση. Αν είναι πολύ βρώμικα, μουσκέψτε τα πρώτα σε νερό και μετά χρησιμοποιήστε βούρτσα και σφουγγάρι. Τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Εξασφαλίζετε ότι ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση του είναι πάντα καθαρά.

Πόρτα, μεντεσέδες πόρτας και μπροστινό μέρος συσκευής:

1. **Τα τμήματα αυτά πρέπει να είναι πάντα καθαρά, ειδικά οι επιφάνειες επαφής της πόρτας με το μπροστινό τμήμα της συσκευής, ώστε να μην υπάρχουν διαρροές**.
2. Για να τα καθαρίσετε, χρησιμοποιήστε ένα ουδέτερο απορρυπαντικό και χλιαρό νερό. Σκουπίζετε μετά με ένα στεγνό πανί.

Καλύμματα μίκα:

Διατηρείτε πάντα καθαρά τα καλύμματα του μαρμαρυγία. Τα υπολείμματα τροφών πάνω στα καλύμματα μπορούν να το στραβώσουν ή να προκαλέσουν σπινθήρες, αν καούν. Συνεπώς, πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, χωρίς όμως να χρησιμοποιούνται στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρά αντικείμενα. Μην αφαιρείτε τα καλύμματα, ώστε να αποφύγετε κάθε πιθανό κίνδυνο.



Εντοπισμός και αντιμετώπιση προβλημάτων

Η συσκευή δε λειτουργεί σωστά:

- Το βύσμα σύνδεσης της συσκευής είναι στην πρίζα;
- Η πόρτα της συσκευής είναι καλά κλεισμένη; Όταν κλείνει η πόρτα, πρέπει να ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος.
- Υπάρχουν ξένα σώματα ανάμεσα στην πόρτα και τον δακτύλιο;

Τα τρόφιμα δε ζεσταίνονται ή ζεσταίνονται με πολύ αργό ρυθμό:

- Μήπως κατά λάθος χρησιμοποιήσατε ένα μεταλλικό σκεύος;
- Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος;
- Μήπως τοποθετήσατε μία μεγαλύτερη ή πιο ψυχρή ποσότητα τροφίμων απ' ότι συνήθως;

Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ξηρό ή καμένο:

- Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος;

Παράγονται θόρυβοι κατά τη λειτουργία της συσκευής:

- Έχει δημιουργηθεί ηλεκτρική εκκένωση εντός του φούρνου μικροκυμάτων;
- Έρχεται το σκεύος σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου;
- Υπάρχουν σκόρπια καλαμάκια ή μαχαιροπήρουνα εντός του φούρνου;

Ο εσωτερικός φωτισμός δεν ανάβει:

- Αν οι λειτουργίες του φούρνου δεν παρουσιάζουν πρόβλημα, έχει πιθανώς καεί ο λαμπτήρας του θαλάμου. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Ο λαμπτήρας φωτισμού μπορεί να αντικατασταθεί αποκλειστικά από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Έχει φθαρεί το καλώδιο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος:

- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία ή από εξουσιοδοτημένους της αντιπροσώπους και τεχνικούς, οι οποίοι είναι καταρτισμένοι για την πραγματοποίηση τέτοιων εργασιών, ώστε να αποφευχθούν τυχόν επικίνδυνες καταστάσεις αλλά και επειδή απαιτούνται ειδικά εργαλεία.

Αν παρατηρηθεί άλλο είδος προβλήματος, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Όλες οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένους τεχνικούς.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Περιγραφή των λειτουργιών των πλήκτρων χειρισμού

Σύμβολο	Περιγραφή	Ισχύς	Τρόφιμα
	Μικροκύματα	P 01 ---------- 130W	Αργό ξεπάγωμα ευαίσθητων τροφίμων, διατήρηση φαγητών ζεστών.
		P 02 ---------- 240W	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, βράσιμο ρυζιού, Γρήγορο ξεπάγωμα.
		P 03 ---------- 440W	Λιώσιμο βουτύρου. Ζέσταμα παιδικών τροφών.
		P 04 ---------- 640W	Μαγείρεμα λαχανικών και άλλων τροφίμων. Προσεκτικό μαγείρεμα και ζέσταμα. Μαγείρεμα και ζέσταμα μικρών ποσοτήτων. Ζέσταμα ευαίσθητων τροφίμων.
		P 05 ---------- 800W	Γρήγορο μαγείρεμα και ζέσταμα υγρών και άλλων φαγητών
	Μικροκύματα + Γκριλ	P 01 ---------- 130W	Φρυγάνισμα
		P 02 ---------- 240W	Ψήσιμο πουλερικών και κρέατος
		P 03 ---------- 440W	Ψήσιμο ρολού κιμά και φαγητών ογκρατέν
		P 04 ---------- 640W	Προετοιμασία βοδινού μπουτιού
		P 05 ---------- 800W	Πατάτες ογκρατέν
	Γκριλ	1000W	Ψήσιμο στο γκριλ όλων των φαγητών.

Προδιαγραφές

- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος .... 230 V / 50Hz
- Ασφάλεια. .... 12 A / 250 V
- Απαιτούμενη ισχύς .... 1200 W
- Ισχύς γκριλ. .... 1000 W
- Ισχύς μικροκυμάτων. .... 800 W
- Συχνότητα μικροκυμάτων…........ 2450 MHz
- Εξωτερικές διαστάσεις (Πλάτος x Ύψος x Βάθος)........ 595 × 390 × 320 mm
- Διαστάσεις θαλάμου (Πλάτος x Ύψος x Βάθος). .... 305 × 210 × 280 mm
- Χωρητικότητα φούρνου. .... 18 l
- Βάρος .... 18,6 kg

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd.	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Københavnsvej 222	DK-4600 Køge	+45 36 340 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 27 713 950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1 235 861 916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 235 656 480
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 980 100
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow âˆ™ Russia	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 22 040 300
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukranie LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646